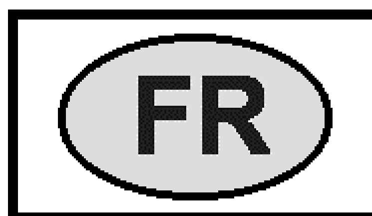
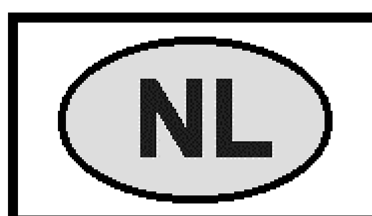
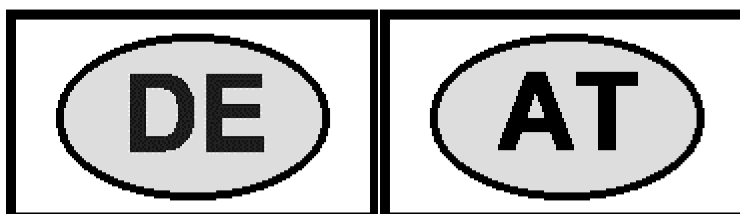


NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ
60x60cm (MODELE M6 / M6V)
90x60cm (MODELE M9 / M9V)
page 2



ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN VRIJSTAANDE FORNUIZEN
60x60cm (Types M6/M6V)
90x60cm (Types M9/M9V)
pag 14



ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN
60 x 60 cm (Typen M6/M6V)
90 x 60 cm (Typen M9/M9V)
seite 26

NOTICE D’INSTALLATION, D’ENTRETIEN ET MODE D’EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ 60x60cm (MODELE M6 / M6V) 90x60cm (MODELE M9 / M9V)



LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D’INSTALLER OU D’UTILISER LA CUISINIERE.

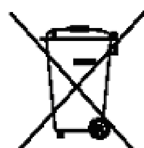
Cette notice n’est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l’étiquette de la cuisinière.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d’impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.
Le fabricant se réserve le droit d’apporter les modifications qu’il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L’INSTALLATEUR



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

INFORMATIONS DESTINEES A L’INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d’entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Après avoir déballé les différentes pièces, s’assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s’adresser à un personnel qualifié.
Les composants de l’emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.
La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.
L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.
ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Cette cuisinière peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinère et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.
Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.
Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :
- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.
- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformement à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée dessus. L'étanchéité du raccord de l'appareil au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

Lorsque le gaz provient d'une bouteille, l'appareil, doté d'un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432, doit être raccordé de la façon suivante :
- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'un maximum de 2 mètres de long et des joints étanches selon les normes nationales en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs. Nous conseillons d'appliquer un adaptateur spécial - que l'on trouve facilement dans le commerce -, sur le tube flexible afin de faciliter le raccord avec le régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformement à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée sur le tube. L'étanchéité du raccord à l'appareil et au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1.
Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 6) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.
On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.

CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
2) Enlever les grilles de la table de cuisson (fig. 7A M6)(fig. 7B M9).
3) Enlever les brûleurs (fig. 7A M6)(fig. 7B M9).
4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 8) en fonction des indications du tableau N° 1 pour M6/M6V et du tableau N° 2 pour M9/M9V .

Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :

1) Retirer la sole du four (fig. 9A - 9B).
2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 10 M6)(fiG. 11 M9).
3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 10 mm (M6/M6V) ou de 7 mm (M9/M9V) remplacer le brûleur **R** par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1 pour M6/M6V et du tableau N° 2 pour M9/M9V.

Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :

1) Dévisser la vis **A** e ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (Fig. 12).
2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **C** par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableau N°2.

ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de préréglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

TABLEAU N° 1 APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale				Classe réduite		Ø vis de réglage
		Mbar	1/100mm.	G/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	28	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	97	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	115	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	28	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Poisson	Naturel G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	60
	Naturel G25	25	120	-	321	2,9	2494	1,4	1204	60
	Buthane G30	28	85	211	-	2,9	2494	1,4	1204	60
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494	1,4	1204	60
Double Couronne	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	135	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	28	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	125	-	238	3	2580	1	860	48
	Naturel G25	25	125	-	277	3	2580	1	860	48
	Buthane G30	28	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

TABLEAU N° 2 APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale				Classe réduite		Ø vis de réglage
		Mbar	1/100mm.	G/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	28	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	97	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	115	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	28	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Poisson	Naturel G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	60
	Naturel G25	25	120	-	321	2,9	2494	1,4	1204	60
	Buthane G30	28	85	211	-	2,9	2494	1,4	1204	60
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494	1,4	1204	60
Double Couronne	Naturel G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	131	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	28	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Naturel G25	25	150	-	499	4,5	3870	2	1720	70
	Buthane G30	28	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Grill	Naturel G20	20	115	-	191	2	1720	-	-	-
	Naturel G25	25	115	-	221	2	1720	-	-	-
	Buthane G30	28	68	145	-	2	1720	-	-	-
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720	-	-	-

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de l'air primaire :

Réglage du brûleur du four : pour régler l'air primaire du brûleur du four, opérer de la façon suivante:

1) Enlever la sole du four.

2) Dévisser la vis **P** et régler la position **X** du cône Venturi (fig. 13) selon les indications du tableau N° 3.

Type de gaz	**Bruleur four (mm)**
	M6/M6V
Naturel G20	9,5
Naturel G25	8,5
Buthane G30	12
Propane G31	12

2) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).

2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.

3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 15) or sur le corps du robinet (fig. 16) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.

4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

1) Enlever la fiche de prise de courant avant d'effectuer le réglage.

2) Enlever les poignées

3) Oter le panneau des commandes en dévissant les vis de serrage sous le panneau.

4) Introduire la poignée du thermostat.

5) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM. (allumage manuel avec allumette).

6) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.

7) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.

8) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 17) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

9) Remonter le panneau agissant de facon inverse à celle-là décrite au point 3.

ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigeur.
Avant de procéder au branchement, vérifier que :
- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigeur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :
- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 18 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.
lettre N (neutre) = fil bleu.
pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :
- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.
ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par apport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°4.
(*) excepté le câble 3x4 mm², qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

TABLEAU N° 4 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement table de cuisson	Fonctionnement four	Modèles et sections câble d'alimentation 230V ~
brûleurs gaz	Four gaz / grilloir gas	3x0.75mm²
	Four gaz / grilloir lectrique	3x1mm²
	Four électrique ventilee 9 position	3x1,5mm²

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base
ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

Pour cuisinières avec couvercle en verre
ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.
ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

Pour cuisinières à four électrique
Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Pour cuisinières à four électrique
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.

Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)
ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Pour les portes en verre
Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

PROTECTION PORTE

Les cuisinières M9 et M9V à bandes d'acier inox sur la porte du four peuvent être équipées d'une grille de protection de la porte à installer sur cette dernière. Telle grille est disponible prés du service post vente (voir Fig. 42).

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.
Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.
Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.
En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.
Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 19).
ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.
Graissage des robinets :
Si un robinet devient trop dur à manoeuvrer, le graisser sans attendre, en suivant les indications ci-dessous :
1) Démonter le corp du robinet en dévissant les deux vis situées dessus (fig. 20).
2) Extraire et nettoyer le cône de tenue et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
3) Graisser légèrement le cône avec la graisse adaptée.
4) Introduire le cône, le manoeuvrer plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et vérifier que les zones de passage du gaz ne sont pas obstruées.
5) Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifier le bon fonctionnement du robinet.
ATTENTION ! Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type **X** (conformément aux normes EN 60335-1,EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacer par un câble du même type que celui installé.
Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.
Pour accéder au bornier des cuisinières à câble de 3x2,5 mm² de section, il est nécessaire de démonter la paroi postérieure de l'appareil.

ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DIMENSION DES BRULEURS GAZ

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Poisson	55X230
Doble Couronne	Ø 130

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la function est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:

le symbole indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)

le symbole indique le functionnement de n'importe quel four (four à gaz, four a gaz avec grill à gaz – four à gaz avec grill électrique – four statique – commutateur 9 positions)

le symbole °C indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

le symbole indique le compte-minutes

le symbole indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole [✱] indique le bouton d'allumage des brûleurs

le symbole [I / 0] indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant) : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 23) et approcher une alumette allumée vers le brûleur.

- Allumage électrique : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 23) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 22): Presser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 23), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 6 et Fig. 21).
- Lorsque l'ébulliton est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 23).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 6

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxilliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 – 26
Double couronne	22 – 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.

Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

UTILISATION DU FOUR A GAZ

FOUR A GAS : Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE: En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffeur le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 7

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :
- Allumage manuel (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :
Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice. Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.26-27). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
- Allumage électrique (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :
Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.
ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.
ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.
Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.
Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.28), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.
Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	**220 (210)**	**4**	**60-70**
ROTI DE BOEUF	**240 (230)**	**4**	**60-70**
ROTI DE VEAU	**220 (210)**	**4**	**60-70**
GIGOT D'AGNEAU	**220 (210)**	**4**	**45-55**
ROAST BEEF	**230 (230)**	**4**	**55-65**
LIEVRE ROTI	**235 (225)**	**4**	**40-50**
LAPIN ROTI	**220 (210)**	**4**	**50-60**
DINDON ROTI	**235 (225)**	**4**	**50-60**
OIE ROTIE	**225 (215)**	**4**	**60-70**
CANARD ROTI	**235 (225)**	**4**	**45-60**
POULET ROTI	**235 (225)**	**4**	**40-45**
POISSON	**200-225 (190-215)**	**3**	**15-25**
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	**220 (210)**	3	35-40
PAIN DE GENES	**190 (180)**	3	50-55
BRIOCHES	**175 (165)**	3	25-30
GENOISE	**235 (225)**	3	20
SAVARIN	**190 (180)**	3	30-40
MILLE-FEUILLES	**220 (210)**	3	20
GALETTES AUX RAISINS	**220 (210)**	3	15-20
STRUDEL	**180 (170)**	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	**190 (180)**	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	**220 (210)**	3	20
FLAN A LA CUILLERE	**220 (210)**	3	20-30
TOASTS	**250 (240)**	4	5
PAIN	**220 (210)**	3	30
PIZZA	**220 (210)**	3	20

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.
Tourner le bouton (Fig. 29) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.
Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur (Fig. 30), la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.
Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.
Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

Pour le model M6V

- Le symbole indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1300W et de celle externe supérieure de 900W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1300W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 2000W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W et de la résistance du grill de 2000W ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 900W de la résistance grill à 2000W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2400W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Pour le model M9V

- Le symbole indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1800W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1800W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1800W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1800W ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1800W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance circulaire à 3000W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec

de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 9

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BŒUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
POISSON	160-180	3/4	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHES	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILISATION DU GRILL A GAZ

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz.

GRILL A GAZ CONTROLE DIRECTEMENT PAR LE THERMOSTAT.(Fig.25)

Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum. Il est équipé d'un dispositif de sûreté contre l'interruption.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :

Allumage manuel : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.

Allumage électrique : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) et tout en le tenant enfoncé, ou appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.

ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.

Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.

Grillade sur la grille : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.

IMPORTANT: pour tous les modèles, la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte à demi ouverte (Fig. 35) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 32).

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig. 33 –34). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.

IMPORTANT: pour les modèles M6, la grillade avec le tournebroche doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 36) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 32).
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.
Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.
Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.
Les puissances du grill électrique pour les cuisinières M6 à four à gaz est de 1500W alors que pour les cuisinières M9 à four à gaz elle est de 1800W.
Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill commutant le thermostat sur la position correspondante.
Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet. Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche et la résistance (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante (version four électrique) et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche.
ATTENTION: lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 2900W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.
IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 37), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.
ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Pour enclencher la programmation, il suffit d'appuyer sur la touche de la fonction désirée, et, une fois relâchée, imposer le temps avant 5 secondes, utilisant les touches + et – (Fig. 38).
TOUCHE + ET - : En agissant sur les touches + et -, le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la pression exercée sur la touche.
MISE A L'HEURE: Appuyer en même temps sur 2 touches (durée de cuisson, fin de cuisson) et sur le bouton + ou -, et sélectionner l'heure désirée. Cette opération efface d'éventuels programmes installés précédemment, les contacts se débranchent et le symbole "A" clignote.
FONCTIONNEMENT MANUEL: Appuyer en même temps sur 2 touches (durée de cuisson, fin de cuisson), les contacts du relais se relâchent, le symbole "A" s'éteint et le symbole "CASSEROLE" s'allume. Le fonctionnement manuel n'est possible qu'à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir effacée.
FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON: Appuyer sur la touche de durée de cuisson et régler le temps voulu avec les touches + et -. Le symbole "A" et durée de cuisson s'allument en permanence. Le relais s'enclenche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, le symbole "A" clignote et la sonnerie entre en fonction.
FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC ARRET DE CUISSON: Appuyer sur la touche d'arrêt de cuisson. L'heure du moment sera visualisée sur l'écran de visualisation Sélectionner le temps d'arrêt de cuisson avec la touche +. Les symboles "A" et durée de cuisson s'allument en permanence. Les contacts du relais se débranchent. Lorsque le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. A la fin du temps de cuisson, le symbole "A" clignote, le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent et la sonnerie s'enclenche.
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN DE CUISSON: Appuyer sur la touche de durée et sélectionner le temps de cuisson désirée avec les touches + et -. Les symboles "A" et durée de cuisson s'allument en

permanence pendant que le relais s'enclenche. Appuyer sur la touche de fin de cuisson ; sur l'écran de visualisation apparaîtra le temps de la fin de cuisson plus proche. Sélectionner le temps de fin de cuisson désiré en utilisant la touche +. Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allumera de nouveau lorsque l'heure coïncidera avec le temps de début de cuisson. A la fin du temps de cuisson, le symbole "A" clignote, la sonnerie s'enclenche et le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent.
SONNERIE: La sonnerie entre en fonction à la fin d'un programme ou de la minuterie et dure 7 minutes. Pour l'arrêter avant ce temps, appuyer sur un des touches de fonction.
DEBUT DU PROGRAMME ET CONTROLE: Le programme commence 4 secondes environ après la sélection. Le programme imposé peut être contrôlé à n'importe quel moment en appuyant sur la touche correspondante.
ERREURS DE PROGRAMMATION: Il y a une erreur de programmation lorsque l'heure indiquée sur l'horloge se situe entre le moment du début et l'heure de la fin de cuisson. L'erreur sera signalée immédiatement par une sonnerie et le symbole "A" commencera à clignoter. L'erreur d'imposition peut être corrigée en changeant la durée ou le temps de fin de cuisson. En présence d'une erreur, les relais se débranchent.
ANNULATION D'UN PROGRAMME : Un programme peut être effacé en appuyant sur la touche de durée de cuisson, puis sur la touche – jusqu'à ce que l'écran de visualisation n'indique 000. A la fin d'un programme, celui-ci s'efface automatiquement.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.
Nettoyage du plan de cuisson :
Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.
L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.
Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.
Nettoyage des éléments émaillés : Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.
Nettoyage des parties en acier inoxydable : Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.
Nettoyage des répartiteurs de flamme : Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Apres les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.
Nettoyage du verre à l'intérieur du four : Le verre à l'intérieur du four peut être démonté (Fig. 39) en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir Fig. 41) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.
Nettoyage intérieur du four : Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :
Placer le crochet **C** (Fig. 40) dans la charnière **D**. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs F. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN VRIJSTAANDE FORNUIZEN



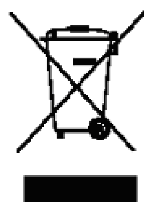
60x60cm (Types M6/M6V)
90x60cm (Types M9/M9V)

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het omslag van het instructieboekje en op het typeplaatje van het apparaat zijn aangeduid.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade aan goederen of personen die het gevolg is van een niet correcte installatie of van een verkeerd gebruik van het apparaat.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onregelmatigheden in dit boekje als gevolg van druk- of overschrijvingsfouten.
Ook de esthetiek van de aangegeven figuren is uitsluitend indicatief.
De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK NIET PROFESSIONEEL GEBRUIK.

INHOUDSOPGAVE

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR



Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn legt de bepalingen vast voor de inzameling en de recycling van afgedankte apparatuur die op heel het grondgebied van de Europese Unie gelden.

OPMERKINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, alle afstellingen, het ombouwen van het apparaat en de onderhoudswerkzaamheden die in dit gedeelte staan vermeld mogen uitsluitend door een vakman verricht worden.
Als het apparaat niet op de juiste manier geïnstalleerd wordt kan dit schade aan personen, dieren of voorwerpen veroorzaken waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden.
De veiligheids- of automatische afstelsystemen van de apparaten mogen tijdens de levensduur van het apparaat uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde dealer afgesteld worden.

DE FORNUIS INBOUWEN

Haal de verschillende losse delen uit de verpakking, d.w.z. zowel uit de buiten- als uit de binnenverpakking, en controleer of de fornuis ongeschonden is. Bij twijfel mag u het apparaat niet gebruiken en moet u zich tot een vakman wenden.
Aangezien het verpakkingsmateriaal (piepschuim, zakjes, karton, spijkers e.d.) gevaarlijk materiaal is moet het buiten bereik van kinderen gehouden worden.
Het apparaat kan vrijstaand geïnstalleerd worden, tegen een wand aan op een afstand van niet minder dan 20 mm (afb. 2, Installatie klasse 1) of ingebouwd tussen twee wanden (afb. 1, Installatie klasse 2 subklasse 1). Het is mogelijk dat slechts één zijwand hoger is dan het werkblad en deze moet zich op een afstand van minimaal 70 mm van de rand van het fornuis af bevinden (afb. 2, Installatie klasse 1).
De wanden van de aansluitende keukenkastjes, indien aanwezig, en de wand achter de fornuis dienen uit materiaal vervaardigd te zijn dat bestand is tegen een overtemperatuur van 65 K.
Het apparaat kan zowel als een klasse 1 als een klasse 2 subklasse 1 geïnstalleerd worden.

LET OP: Indien het apparaat als een klasse 2 subklasse 1 geïnstalleerd wordt, enkel en alleen flexibile metalen buizen gebruiken voor de aansluiting op gas, in overkomst met de ter plekke geldende normen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Het fornuis kan vrijuit, vrijstaand of tussen keukenmeubels in of tussen een meubel en een muur in geplaatst geïnstalleerd worden. De installatie van het apparaat moet uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van de normen UNI 7129 en UNI 7131.
Dit apparaat is niet aangesloten op systemen voor de afvoer van verbrandingsgassen.. Men moet met name aandacht besteden aan onderstaande voorschriften die ten aanzien van de luchtverversing en de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn.
Eventuele hangende keukenkastjes dienen op een afstand van minstens 700mm boven de fornuis bevestigd zijn.

VENTILATIE VAN HET VERTREK

Om de goede werking van het apparaat te garanderen moet het vertrek waarin het apparaat geplaatst is continu geventileerd worden. Het volume van het vertrek mag niet minder zijn dan 25 m³ en de benodigde hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op de goede verbranding van het gas en de ventilatie van het vertrek. De natuurlijke toestroming van lucht moet door permanente openingen gebeuren die in de muren zijn aangebracht van het vertrek dat geventileerd moet worden: deze openingen moeten in verbinding staan met de buitenlucht en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm² (zie fig. 3) Deze openingen moeten dusdanig gemaakt zijn dat zij niet afgedekt worden. Het is ook toegestaan het vertrek indirekt te ventileren door middel van luchttoevoer vanuit de aangrenzende vertrekken.

PLAATSING EN LUCHTVERVERSING

Kooktoestellen op gas moeten de verbrandingsgassen altijd uitstoten door middel van afzuigkappen die op schoorstenen, rookkanalen zijn aangesloten of rechtstreeks naar buiten afgevoerd worden (zie fig. 4). Als het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren dan mag er een ventilator gebruikt worden die u in het raam kunt zetten of rechtstreeks naar buiten toe kunt draaien. Deze ventilator moet tegelijkertijd met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5). Het gebruik van een ventilator is toegestaan mits de landelijke voorschriften die ten aanzien van de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn strikt in acht genomen worden.

HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN

Alvorens het apparaat op de gasleiding aan te sluiten controleer of de gegevens die op het typeplaatje staan, dat zich in de la voor het verwarmen van gerechten of aand de achterkant van de fornuis bevindt, overeenstemmen met de gegevens van het gasleidingnet.
Een etiket dat op de laatste pagina van dit boekje en in de la voor het verwarmen van gerechten of aan de achterkant van het apparaat is aangebracht, geeft aan waar het apparaat op afgesteld is: de gassoort en de bedrijfsdruk.
BELANGRIJK: Dit apparaat dient volgens de nationaal geldende normen geïnstalleerd te worden en in een goed geventileerde ruimte gebruikt te worden.
LET OP: De fitting van de gasleiding van het apparaat bestaat uit een cilindrische schroefdraad 1/2 gas volgens de normen UNI-ISO 228-1.
Om het apparaat met een flexibele rubberen slang op het gasnet aan te sluiten heeft u een extra aansluitstuk voor de slang nodig (zie Fig. 6), die bij het apparaat wordt geleverd.

HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT OMBOUWEN

Alvorens onderhoud aan het apparaat te gaan plegen, moet de gas- en de stroomtoevoer uitgeschakeld worden.

- DE INSPUITERS VERVANGEN OM HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT TE LATEN FUNCTIONEREN:

Om de inspuiters van de branders te vervangen moet u als volgt te werk gaan:

1) De stekker uit het stopkontakt halen zodat er geen elektrisch kontakt mogelijk is.
2) De roosters verwijderen (fig.7A-7B)
3) De branders verwijderen (fig.7A-7B)
4) Draai de inspuiters met behulp van een Engelse sleutel van 7 mm los en vervang ze door de inspuiters die voor de andere gassoort (fig.8) worden voorgeschreven zoals vermeld in onderstaande TABEL NR 1 voor de fornuizen M6/M6V en tabel nr. 2 voor de fornuizen M9/M9V vervangen worden.

Handel als volgt om de straalbuis van de brander van de oven te vervangen:

1) Verwijder de ovenplaat (fig. 9A-9B).
2) Draai de schroeven **V** los en neem de brander uit de steun. Let er daarbij op de ontsteker en het thermokoppel niet te beschadigen (fig. 10- 11).
3) Met een zeskantpijpsleutel van 10 mm (fornuizen M6/M6V) of 7 mm (fornuizen M9/M9V) moet het inspuitstuk **R** door het inspuitstuk dat voor de nieuwe gassoort bepaald is zoals blijkt uit tabel nr. 1 voor de fornuizen M6/M6V en tabel nr. 2 voor de fornuizen M9/M9V vervangen worden.

Handel als volgt om de straalbuis van de brander van de grill te vervangen:

1) Draai de schroeven van het steunplaatje van de brander van de grill los en haal de brander eruit. Let er daarbij op de ontsteker en het thermokoppel niet te beschadigen (fig. 12).
2) Vervang de straalbuis **C** (fig. 12) met een inbussleutel voor buizen van 7 mm met een straalbuis die geschikt is voor het nieuwe gassoort zoals aangegeven in tabel Nr. 2.

LET OP: Na het vervangen van bovenstaande onderdelen, dient de technicus over te gaan op het instellen van de branders, zoals beschreven in de volgende paragraaf. Bovendien dient hij eventuele (vooraf) regelbare organen te verzegelen en het bestaande etiket op het apparaat met een nieuw etiket te vervangen, dat overeenkomt met de nieuwe regeling van het gas. Dit etiket kunt u vinden in het zakje met de reservebranders.

TABEL Nr. 1 — CATEGORIE VAN HET APPARAAT: II2L3B/P

Brander	Gassoort	Druk	Diameter straalbuis	Nominaal verbruik				Verbruik bij kleinstand		Diameter by-pass
		Mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	Kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Hulpbrander	Aardgas G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Butaan G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propaan G31	30	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Gemiddeld snel	Aardgas G25	25	94	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Butaan G30	30	67	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propaan G31	30	67	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Snel	Aardgas G25	25	121	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Butaan G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propaan G31	30	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Vlamkroon	Aardgas G25	25	138	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butaan G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propaan G31	30	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Oven	Aardgas G25	25	125	-	321	2,9	2494	1	860	48
	Butaan G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propaan G31	30	85	214	-	3	2580	1	860	48

TABEL Nr. 2 — CATEGORIE VAN HET APPARAAT: II2L3B/P

Hulpbrander	Aardgas G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Butaan G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propaan G31	30	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Gemiddeld snel	Aardgas G25	25	94	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Butaan G30	30	67	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propaan G31	30	67	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Snel	Aardgas G25	25	121	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Butaan G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propaan G31	30	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Fisch	Aardgas G25	25	122	-	321	2,9	2494	1,4	1204	60
	Butaan G30	30	85	211	-	2,9	2494	1,4	1204	60
	Propaan G31	30	85	207	-	2,9	2494	1,4	1204	60
Vlamkroon	Aardgas G25	25	138	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butaan G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propaan G31	30	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Oven	Aardgas G25	25	150	-	476	4,3	3698	2	1720	70
	Butaan G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propaan G31	30	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Grill	Aardgas G25	25	115	-	221	2	1720	-	-	NO
	Butaan G30	30	68	145	-	2	1720	-	-	BY-PASS
	Propaan G31	30	68	143	-	2	1720	-	-	

HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS

Het instellen van de brander van de oven: Volg de onderstaande procedure om de primaire lucht van de brander van de oven in te stellen:
1) Verwijder de bodem van de oven.
2) Draai de schroef **P** los en stel de stand **X** van de straalbuis in (fig.13) volgens de aanwijzingen in tabel Nr. 4

TABEL Nr.4: Het instellen van de primaire lucht van de branders

Gassoort		Brander
		OVEN(mm)
		M6/M6V
Aardgas	G25	8,5
Butaan	G30	12
Propaan	G31	12

2) Het instellen van het "MINIMUM" van de branders:
Het instellen van de branders van het kookplaatgedeelte: Handel volgens de onderstaande procedure om het minimum van de branders van het kookplaatgedeelte in te stellen:
1) Steek de brander aan en draai de knop op de MINIMALE stand (kleine vlam).
2) Verwijder de bedieningsknop van het kraantje dat los op het staafje van het kraantje is gezet.
3) Indien het fornuis niet over veiligheidskleppen op de branders van het kookplaatgedeelte beschikt, dient u een kleine schroevendraaier in de holte van het staafje van de kraan te steken (fig. 15) en de klemschroef naar links of naar rechts te draaien tot de vlam van de brander tot het minimum is gebracht; indien het fornuis over veiligheidskleppen beschikt, bevindt de klemschroef zich niet in de holte van de stang, maar op het kraantje zelf (fig. 16).
4) Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat als u snel van de MAXIMALE stand naar de MINIMALE stand gaat.
Het instellen van de brander van de oven: Handel volgens de onderstaande procedure om het minimum in te stellen:
1) Verwijder de stekker van de elektrische voeding voordat u de afstelling verricht.
2) Verwijder de knoppen.
3) Verwijder het beschermkapje van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven onder het beschermkapje los te draaien.
4) Plaats de knop van de thermostaat.
5) Ontsteek de brander door de knop op de MAXIMALE stand te zetten. (handmatige ontsteking met een lucifer)
6) Sluit de deur van de oven en laat de oven ten minste 10 minuten werken.
7) Zet de knop op de MINIMALE stand (120°) en verwijder hem.
8) Draai met een bladschroevendraaier aan de klemschroef (Afb. 17). Houd ondertussen de vlam door het venster van het fornuis in de gaten en schat de duurzaamheid ervan in. Zorg ervoor dat de vlam blijft branden door met de knop snel van de MINIMALE naar de MAXIMALE stand te draaien.
9) Monteer het beschermkapje weer door punt 3 op omgekeerde wijze uit te voeren.
LET OP: Bovengenoemde instelling dient alleen uitgevoerd te worden bij branders die op aardgas werken, terwijl bij branders die op vloeibaar gas werken, de schroef goed dient te worden geblokkeerd door naar rechts te draaien. De brander van de grill werkt altijd op de hoogste stand, waardoor de minimale stand niet hoeft te worden ingesteld.

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.
Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:
- of het elektrisch draagvermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kas is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij een niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektrischnet gedaan wordt door middel van een stopcontact:0
- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig. 18 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabeltje
letter N (neutraal) = blauw kabeltje
symbool "⏚" aard = geel-groen kabeltje

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met consequente gevaarlijke oververwarmingen.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:
- Er moet een inrichting gemonteerd worden dat verzekert dat de stroom uitgeschakeld wordt met een dusdanige openingsafstand tussen de contacten dat bij de omstandigheden van de overspanningscategorie III volledige uitschakeling mogelijk is.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

WAARSCHUWING: Indien de voedingskabel wordt vervangen, raden wij u aan de aardleiding, (geel-groen) die verbonden is met het klembord, ongeveer 2 cm langer te houden dan de andere leidingen.

SOORTEN VOEDINGSKABELS

De voedingskabel van het apparaat dient geïsoleerd te zijn met PVC isolatiemateriaal, en dus van het type H05VV-F, en de diameter dient te voldoen aan de waarden die in onderstaande tabel worden weergegeven.

TABEL Nr. 5: Types en diameters van de voedingskabels.

WERKING KOOKPLAATGEDEELTE	WERKING OVEN	DIAMATER VAN DE KABELS
ALLEEN GASBRANDERS	GASOVEN MET GASGRILL	3x0.75mm²
	GASOVEN + ELEKTRISCHE GRILL	3x1mm²
	ELEKTRISCHE OVEN	3x1,5mm²

ATTENTIE: Het apparaat is in overeenstemming met de voorschriften van de EEG-Richtlijnen 90/396 (Gasrichtlijn) met betrekking tot gastoestellen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toestellen, 93/68 en 73/23 (Laagspanningsrichting) met betrekking tot de elektrische veiligheid en 2004/108/EG, 93/68 en 89/336 (EMC-Richtlijnen) met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

ATTENTIE: BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Voor fornuizen die op een onderbouw geplaatst zijn
ATTENTIE: Als het apparaat op een onderbouw geplaatst is moeten de nodige maatregelen getroffen worden om te voorkomen dat het apparaat van de onderbouw af glijdt.
Voor fornuizen met een glazen afdekplaat
ATTENTIE: Alvorens de glazen afdekplaat van het apparaat open te doen moeten eerst alle vloeistofresten die er zich op bevinden zorgvuldig verwijderd worden.
ATTENTIE: Alvorens de glazen afdekplaat van het apparaat dicht te doen moet gecontroleerd worden of het werkblad afgekoeld is.
Voor fornuizen met een elektrische oven
Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Er moet dus voorkomen worden dat men de verwarmingselementen in de oven aanraakt.
Voor fornuizen met een elektrische oven
ATTENTIE: De toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten daarom uit de buurt gehouden worden.
Voor de warmhoudruimte (of warmhoudlade in ons geval)
ATTENTIE: De inwendige delen van de warmhoudruimte kunnen tijdens het gebruik heet worden.
Voor glazen deuren
Er mogen geen schurende of metalen spatels met scherpe randen gebruikt worden om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat er hierdoor krassen op kunnen ontstaan en het glas kan breken.
Er mogen geen stoomreinigers gebruikt worden om het apparaat schoon te maken.

DEURBESCHERMING

De fornuizen M9 en M9V met roestvrij stalen banden op de ovendeur zijn uitgerust met een deurbeschermingsrooster dat op de deur geïnstalleerd moet worden. Het is mogelijk om dit rooster bij de servicedienst te kopen. (zie afb. 42).

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Sluit het apparaat van het gas- en elektriciteitsnet af, alvorens elke willekeurige onderhoudsbeurt uit te voeren.
Voor de vervanging van onderdelen zoals bedieningsknoppen en branders, is het voldoende ze eenvoudigweg uit hun positie weg te nemen, zonder andere delen van het fornuis te demonteren. Volg voor de vervanging van onderdelen zoals straalbuizen, kranen en elektrische onderdelen, de procedure zoals beschreven in de paragraaf over het instellen van de branders. Indien de gaskraan of de gasthermostaat vervangen moeten worden, dienen ook de twee bevestigingsplaatjes achter de hellende plaat verwijderd te worden door de 4 schroeven (2 per plaatje), die ze aan de rest van het fornuis bevestigen, en de moertjes, die de kraantjes van de voorste branders aan de bedieningsknoppen bevestigen, los te draaien, alvorens alle bedieningsknoppen te verwijderen. Indien de elektrisch gestuurde thermostaat of gasthermostaat vervangen moeten worden, dient ook het achterwandpaneel van het fornuis verwijderd te worden door de desbetreffende schroeven los te draaien, zodat de kop van de thermostaat eruit kan worden gehaald en weer opnieuw geplaatst kan worden. Voor de vervanging van de ovenlamp is het voldoende de beschermingskap in de oven los te schroeven (fig. 18).
LET OP: Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af, alvorens de lamp te vervangen.
LET OP: Het voedingssnoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type. Bij slijtage of beschadiging van het snoer, vervang het volgens de gegevens van tabel n.5:
LET OP: Bij vervanging van het voedingssnoer, dient de installateur te zorgen dat de aardgeleider ongeveer 2 cm langer is dan de fasegeleiders en de voorschriften in acht te nemen inzake de elektrische aansluiting.
Het smeren van de kranen:(moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel van een technische servicedienst).
Indien het gebruik van een kraan moeilijk wordt, dan dient deze onmiddelijk gesmeerd te worden volgens de onderstaande instructies:
1) Demonteer het kraanstel door de twee schroeven die zich op het kraanstel bevinden los te schroeven (fig. 20).
2) Trek uit zijn plaats en maak schoon de houdingskegel en zijn zetel met een met een oplosmiddel doortrokken doek.
3) Smeer voorzichtig de kegel met een passend smeermiddel.

4) Plaats de kegel op zijn plaats, beweeg hem enkele malen, trek hem daarna weer uit zijn zetel, verwijder het overbodig smeermiddel en zie dat de zone's van doorgang van het gas niet verstopt zijn.
5) Monteer weer alle onderdelen op omgekeerde wijze en controleer of de kraan goed functioneert.
6) Om het elektrische snoer te vervangen moet de beschermkap van het aansluitblok opgetild worden en moet het snoer vervangen worden. Om bij de fornuizen met een snoer met doorsnede 3x2,5mm² bij het aansluitblok te kunnen komen moet de achterwand van het apparaat gedemonteerd worden.

ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING

BESCHRIJVING VAN DE ELEMENTEN VAN HET KOOKGEDEELTE

Afmetingen gasbranders

BRANDER	Afmetingen (mm)
Hulpbrander	Ø 50
Gemiddeld snel	Ø 70
Snel	Ø 95
Fisch	55X230
Vlamkroon	Ø 130

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

Op het bedieningspaneel wordt ter hoogte van elke knop of toets de functie met een klein symbool weergegeven. Hieronder worden de verschillende bedieningstoetsen op het fornuis weergegeven:

Het symbool geeft de plaats van de gaspitten op het kookgedeelte aan. Het gevulde bolletje duidt de gaspit aan die in beschouwing wordt genomen. (in dit geval de gaspit rechts achter)

Het symbool geeft elke willekeurige werking van de oven aan (gasoven grill op gas – gasoven elektrische grill – conventionele oven – keuzeschakelaar met 9 standen)

Het symbool geeft de elektrische thermostaat aan voor elektrische heteluchtovens

Het symbool geeft de klok aan

Het symbool geeft de aan/uit knop van het draaispit aan (alleen gasoven)

Het symbool geeft de aan/uit knop van de verlichting in de oven aan (alle modellen, behalve de elektrische heteluchtoven)

Het symbool geeft de ontstekingsknop van de gaspitten aan

Het symbool geeft aan of de toetsen aan of uit zijn

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een schema afgedrukt dat aangeeft aan welke brander de knop zich refereert.
De ontsteking van de branders kan op verschillende wijze verrichtworden al naar gelang van het soort apparaat en van zijn eigenschappen.
- Ontsteking met de hand (is steeds mogelijk ook bij onderbreking van de elektrische energie):
Draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (fig.23) in verhouding met de grote vlam en
benader de brander met een lucifer.
- Elektrische ontsteking: druk op de knop die overeenkomt met de geselecteerde gaspit en draai hem linksom. Breng de knop op de MAXIMALE stand (hoge vlam Afb. 23) en houd de knop vast ter hoogte van het ontstekingssymbool dat met een ster aangeduid wordt (voor fornuizen met vonkontsteking onder de knop) of druk op de ontstekingsknop die met een ster is aangeduid en laat hem los zodra de gaspit brandt.
- Ontsteking van de gaspitten met veiligheidsinrichting (thermokoppel afb.22): druk op de knop die overeenkomt met de geselecteerde gaspit en draai hem linksom. Breng de knop op de MAXIMALE stand (grote vlam Afb. 23). Druk op de knop en activeer één van de bovengenoemde ontstekingsmechanismen. Houd de knop na de ontsteking ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat de vlam het thermokoppel kan verwarmen. Indien de gaspit uitgaat nadat u de knop heeft losgelaten, dient u de handeling helemaal te herhalen.
N.B.: Probeer een brander niet te ontsteken wanneer de passende vlammenscheider niet goed op zijn plaats staat.

Tipjes voor een optimaal gebruik van de branders:
- Gebruik voor elke brander passende kookpannen (zie tabel n. 6 en fig. 21)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, breng de knop op positie MINIMUM (fig.23)
- Gebruik steeds kookpannen met deksel.

Tabel n. 6: Diameters aangeraden kookpannen.

BRANDER	DIAMETERS aangeraden KOOKPANNEN (cm)
Hulpbrander	12 – 14
Semi-snelle brander	14 – 26
Snelle brander	18 – 26
Dubbele kroon brander	22 – 26

LET OP: gebruik steeds pannen met een vlakke bodem.

LET OP: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.

De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de MAXIMUM positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij het apparaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.

Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat komen.

Indien het inbouwkookvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het vlak goed schoon gemaakt wordt en resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.

NOTA's: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in het lokaal waar het geïnstalleerd is.

Het is dus noodzakelijk dat het lokaal goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken (fig. 4) en dat de mechanische ventilatieinrichting/opzuikap of de elektroventilator geactiveerd zijn (fig. 5A en 5B).

Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door vermeerdering van het vermogen van de mechanische opzuiginrichting indien deze bestaat.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN

Alle fornuizen met een gasoven beschikken over een thermostaat met beveiliging om de baktemperatuur te regelen. Door de bedieningsknop linksom te draaien, zodat de wijzer en de gewenste temperatuur aangeeft, kunt u de temperatuur van de oven instellen. De gasoven kan gecombineerd worden met een gasgrill of met een elektrische grill, waarvoor we u doorverwijzen naar de desbetreffende pagina's.

WAARSCHUWING: Indien de vlam van de brander per ongeluk uitgaat, draait u dan de bedieningsknop op nul, en dient u ten minste 1 minuut te wachten voor de oven opnieuw aan te steken.

TABEL Nr. 7

STAND THERMOSTAAT	TEMPERATUUR IN °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

De brander van de oven kan op verschillende manieren aangestoken worden:

-Handmatige ontsteking (altijd mogelijk ook als er geen elektrische energie is):

Om de oven aan te steken, dient u de ovendeur te openen en aan de bedieningsknop te draaien tot de wijzer Nr. 8 op de schaal aangeeft. Breng tegelijkertijd een brandende lucifer in de nabijheid van het ontstekingsbuisje, dat zich op de bodem van de oven bevindt (fig.26-27). Druk vervolgens de knop van de thermostaat in (op deze manier begint het gas te lopen) en houdt het nog 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander ingedrukt. Laat de bedieningsknop los en controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

- Elektrische ontsteking (alleen voor modellen die met deze inrichting zijn uitgerust):

In dit geval dient u eerst de deur van de oven te openen. Druk nu op de knop en draai hem op de maximale temperatuurstand (nummer 8). Druk vervolgens op de thermostaatknop (uitvoeringen met vonkontsteking onder de knop). Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is. Druk bij fornuizen die niet zijn uitgerust met een vonkontsteking onder de knop op de thermostaatknop en op de toets met het symbool van de vonk. Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

Het ontstekingsmechanisme dient niet langer dan 15 sec. te worden ingedrukt; indien na deze periode de brander niet brandt, druk dan niet meer op de knop en open de deur van de oven, of wacht tenminste 60 sec. voordat u opnieuw probeert de brander aan te steken.

LET OP: Steek de oven altijd aan met de ovendeur open. Laat tijdens het gebruik van de oven het fornuisdeksel altijd open om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Indien de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, is het noodzakelijk om het ongeveer 15-30 minuten op ongeveer 250° te laten werken zonder iets te bakken, zodat de vochtigheid en geur van het interne isolatiemateriaal uitgedreven kunnen worden.
Bij normaal gebruik van de oven, dient u ongeveer 15 minuten na het aanzetten van de oven en het instellen van de temperatuur te wachten met het in de oven zetten van de gerechten, om de oven te laten voorverwarmen.
De oven beschikt over 4 gleuven op verschillende hoogtes (fig.28), waar zowel de roosters als de bakplaten in kunnen worden geschoven. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt, wordt aangeraden het vlees, of op de bakplaat, of op het rooster dat op de bakplaat geschoven wordt, te bakken. In de onderstaande tabel worden de baktijden en het niveau van de bakplaten voor de verschillende gerechten globaal weergegeven. De persoonlijke ervaring zal vervolgens eventuele wijzigingen aan de waarden in de tabel aanbrengen. Het is in ieder geval raadzaam de aanwijzingen van het recept dat u wilt maken, te volgen.

TABEL Nr.8 TABEL BAKKEN MET GASOVEN

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	220	4	60-70
RUNDGEBRAAD	250	4	50-60
OSGEBTRAAB	240	4	60-70
KALFSGEBRAAD	220	4	60-70
LAMSGEBRAAD	220	4	45-55
ROAST BEEF	230	4	55-65
HAASGEBRAAD	235	4	40-50
KONIJNGEBRAAD	220	4	50-60
KALKOENGEBRAAD	235	4	50-60
GANSGEBRAAD	225	4	60-70
EENDGEBRAAD	235	4	45-60
KIPGERAAD	235	4	40-45
VIS	200-225	3	15-25
GEBAK			
FRUITTAART	200	3	35-40
EIERTAART	190	3	50-55
BRIOCHES	175	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235	3	20
DONUTS	190	3	30-40
BLADERDEEG GEBAK	220	3	20
DRUIVENKOEK	220	3	15-20
STRUDEL	180	3	15-20
SAVOIE KOEKJES	190	3	15
APPELFALPPEN	220	3	20
LANGE VINGER PUDDING	220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROOD	220	3	30
PIZZAA	220	3	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCH GESTUURDE THERMOSTAAT

De thermostaat, die bij deze modellen geleverd wordt, heeft de functie de temperatuur in de oven constant te houden op een vooraf ingestelde temperatuur tussen de 50°C e 250°C.
Stel de gewenste temperatuur in, die op de bevestigingsring staat aangegeven, door de bedieningsknop met de opgedrukte wijzer op het bedieningspaneel naar rechts te draaien (fig.29). Het oranje lampje geeft aan dat de thermostaat ingeschakeld is. Deze gaat uit als de oven een temperatuur van meer dan 10°C boven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, en gaat weer aan als de oven een temperatuur van 10°C onder de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De thermostaat kan alleen de verwarmingselementen van de oven inschakelen, als de schakelaar waaraan die gekoppeld is in één van de mogelijke bakfunctie-standen van de verwarmingselementen van de oven staat; indien de schakelaar op stand 0 staat, heeft de thermostaat geen enkele invloed op de verwarmingselementen van de oven, die dus uitgeschakeld blijven.

GEBRUIK VAN DE KEUZESCHAKELAAR 9+0

De keuzeschakelaar 9+0, die gebruikt wordt bij de modellen met een multifunctionele oven, dient om, parallel met de thermostaat, de ventilator en de daaraan gekoppelde verwarmingselementen van de oven te bedienen. Om deze in te kunnen stellen, dient namelijk zowel aan de keuzeschakelaar 9+0 (fig.30), als aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden; als slechts aan één van beide gedraaid wordt, wordt geen enkel resultaat verkregen als alleen het aangaan van de ovenverlichting en de ventilator als deze ingeschakeld zijn.
De elektrische oven wordt door 4 verwarmingselementen verwarmd: één onder, twee boven en één convex-element. Door aan de keuzeschakelaar te draaien, wordt de weerstand, aangeduid met het symbool op de bevestigingsring, ingeschakeld, maar om het in werking te stellen, dient aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden tot het oranje lampje gaat branden, waarmee aangegeven wordt dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Als u de keuzeschakelaar op één van de negen bakfuncties zet, schakelt u tegelijkertijd met het desbetreffende verwarmingselement ook de ovenverlichting in. Als de temperatuur en de verwarmingselementen die men wil laten werken éénmaal zijn ingesteld, regelt de thermostaat het aan en uitgaan van de verwarmingselementen van de oven; het is dus normaal dat het oranje lampje tijdens de werking van de oven uit en aangaat.

Om de elektrische oven uit te schakelen, dient de keuzeschakelaar op stand 0 te worden gezet waarmee wordt verhinderd dat de thermostaat de verwarmingselementen kan inschakelen; door de bedieningsknop van de thermostaat op stand 0 te zetten, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, maar het is nog wel mogelijk met de keuzeschakelaar de ventilator en de ovenverlichting in te schakelen.
De keuzeschakelaar beschikt over 9 verschillende vaste standen die overeenkomen met 9 verschillende bakfuncties van de oven:

Types M6/M6V

- het symbool geeft de inschakeling van alleen de ovenverlichting aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het bodem-element van 1300W aan en van het externe boven-element van 900W;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het externe boven-element van 900W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het bodem-element van 1300W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 2000W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het externe boven-element van 900W aan en van het grillelement van 2000W;
- het symbool geeft de inschakeling van het externe boven-element van 900W, van het grillelement van 2000W en van de ventilator aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het convex-element van 2400W en van de ventilator aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen de ventilator aan.

Types M9/M9V

- het symbool geeft de inschakeling van alleen de ovenverlichting aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het bodem-element van 1800W aan en van het externe boven-element van 1200W;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het externe boven-element van 1200W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het bodem-element van 1800W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 1800W aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het externe boven-element van 1200W aan en van het grillelement van 1800W
- het symbool geeft de inschakeling van het externe boven-element van 1200W, van het grillelement van 1800W en van de ventilator aan;
- het symbool geeft de inschakeling van het convex-element van 3000W en van de ventilator aan;
- het symbool geeft de inschakeling van alleen de ventilator aan.

Als de bedieningsknop op één van deze negen standen wordt gezet, is de ovenverlichting altijd aan, waarmee wordt aangegeven dat de oven onder spanning staat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250° om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.
Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Deze oven beschikt over een ventilator die een krachtige luchtcirculatie in horizontale richting voortbrengt, zodat de warmte die voortgebracht wordt door de verwarmingselementen onder en boven gelijkmatig verdeeld wordt. Dankzij dit functioneringsmechanisme, kunt u met de heteluchtoven tegelijkertijd verschillende bakfuncties uitvoeren, terwijl de smaak van elk gerecht onveranderd blijft. De circulatie van de warme lucht garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte. De oven hoeft niet meer voorverwarmd te worden, al heeft het de voorkeur, bij erg delicaat gebak, de oven voor te verwarmen voordat u de bakvormen in de oven zet.
Het heteluchtsysteem verandert deels de traditionele manier van bakken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer gedraaid te worden, en om een rollade aan het spit te bereiden is het niet meer noodzakelijk een draaispit te gebruiken, maar is het voldoende om het vlees direct op het rooster te leggen.

TABEL NR.9 TABEL BAKKEN MET HETELUCHTOVEN

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	160-170	3	70-100
RUNDGEBRAAD	170-180	3	65-90
OSGEBTRAAB	170-190	3	40-60
KALFSGEBRAAD	160-180	3	65-90
LAMSGEBRAAD	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HAASGEBRAAD	170-180	3	30-50
KONIJNGEBRAAD	160-170	3	80-100
KALKOENGEBRAAD	160-170	3	160-240
GANSGEBRAAD	160-180	3	120-160
EENDGEBRAAD	170-180	3	100-160
KIPGERAAD	180	3	70-90
VIS	160-180	3-4	s/peso

GEBAK			
FRUITTAART	180-200	3	40-50
EIERTAART	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
DONUTS	160-180	3	35-45
BLADERDEEG GEBAK	180-200	3	20-30
DRUIVENKOEK	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIE KOEKJES	150-180	3	50-60
APPELFALPPEN	180-200	3	18-25
LANGE VINGER PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROOD	200-220	3	40
PIZZAA	200-220	3	20

GEBRUIK VAN DE GASGRILL (fig.25)

De gas-grill kan alleen voorkomen in combinatie met de gasoven. De gasgrill wordt bediend door dezelfde bedieningsknop als de gasoven door het, in plaats van naar links te draaien (zie gebruik van de gasoven), naar rechts te draaien, waarbij u de wijzer op het gewenste symbool zet. De brander van de grill werkt altijd op het maximum en heeft dus geen minimum stand. Het beschikt bovendien over een beveiliging tegen het uitgaan. Ook voor de gasgrill bestaan er diverse methoden om het aan te steken:

Handmatige ontsteking: Het is voldoende de deur van de oven volledig te openen, aan de bedieningsknop te draaien en de wijzer op het gewenste symbool te zetten. Houd de bedieningsknop ingedrukt en houd tegelijkertijd een brandende lucifer bij de brander. Controleer of de brander volledig brandt, en laat na ongeveer 10 seconden de bedieningsknop los. Controleer of de brander blijft branden en herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

- Elektrische ontsteking: (uitsluitend voor de modellen die met deze inrichting zijn uitgerust):
In dit geval dient u eerst de deur van de oven te openen. Druk nu op de knop en draai hem totdat de wijzer overeenkomt met het bijbehorende symbool. Druk vervolgens op de thermostaatknop (uitvoeringen met vonkontsteking onder de knop). Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is. Druk bij fornuizen die niet zijn uitgerust met een vonkontsteking onder de knop op de thermostaatknop en op de toets met het symbool van de vonk. Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

LET OP: Net als bij de oven, is het van essentieel belang dat de grill aangestoken wordt met de ovendeur volledig open.

De gasgrill kan gebruikt worden om op het ovenrooster of met het draaispit te grillen.

Grillen op het ovenrooster: Plaats in dit geval het bijgeleverde ovenrooster op niveau 1 of 2 en leg de gerechten die u wilt grillen er bovenop, terwijl u de bakplaat op een lager niveau plaatst om het kookvocht op te vangen. Steek vervolgens de brander van de grill aan, waarbij u de hierboven weergegeven aanwijzingen volgt.

BELANGRIJK: U dient, bij het grillen op het ovenrooster, altijd de deur van de oven op een kier te zetten (fig. 35) en de beschermplaat voor de bedieningsknoppen op de staafjes te bevestigen om oververhitting te voorkomen (fig. 32)

Grillen met het draaispit: Hierbij maakt u gebruik van het draaiende braadspit. Breng de drager van het draaispit dus in de oven aan op de roosters aan de zijkant op niveau 3. Steek de gerechten aan het spit en zet alles in de oven waarbij u de punt in de as achter in de oven steekt, en zet het spit vervolgens aan de voorkant in de drager van het spit (fig. 33-34). Schuif vervolgens de bakplaat in één van de onderste gleuven, steek de brander van de grill aan en druk op de toets met het symbool van het draaispit om het motortje in werking te stellen.

BELANGRIJK: U dient bij het grillen met het draaispit altijd de deur van de oven op een kier te zetten (fig. 36) en de beschermplaat voor de bedieningsknoppen op de staafjes te bevestigen om oververhitting te voorkomen (fig. 32). WAARSCHUWING: de delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

De elektrische grill kan met de gas- of de elektrische oven gecombineerd worden.
In beide gevallen wordt de grill bediend met de knop van de oventhermostaat (zie ook gebruik van de gas- of elektrische oven). Net zoals de grill op gas kan de elektrische grill ook gebruikt worden om op de ovengrill te grillen of door het draaispit te gebruiken.
De statische elektrische grill moet bij een gesloten deur gebruikt worden en de instelbare temperatuur op de thermostaat (indien aanwezig) mag niet hoger zijn dan 150°C.
Het vermogen van de elektrische grill bij de fornuizen M6 met een gasoven is 1500W terwijl het vermogen bij de fornuizen M9 met een gasoven 1800W is.

Grillen op het vleesrooster: in dit geval plaatst u het bijgeleverde vleesrooster op niveau 1 of 2 en legt er de te grillen levensmiddelen op. Plaats voor het opvangen van het kookvocht de plaat op één van de onderste niveau's. Schakel vervolgens de weerstand van de grill in door de thermostaat op de die stand te plaatsen.

Grillen met het draaispit: dit dient voor het grillen met het draaiende spit. Plaats hiervoor de spithouder op de roosters aan de zijkant bij niveau 3. Steek het gerecht aan het spit en plaats het geheel in de oven. Steek daarbij de punt van het spit in de as die uit de achterkant van de oven steekt en laat het spit aan de voorkant in de behuizing van de spithouder steunen (afb. 33-34). Plaats vervolgens de plaat in één van de onderste geleiders, selecteer op de thermostaat de elektrische grillfunctie en druk op de toets om het draaispit te starten.

WAARSCHUWING: de delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHTSYSTEEM

De elektrische grill met heteluchtsysteem is een bijzondere bakfunctie, waarover alleen de multifunctionele oven beschikt. Zet de keuzeschakelaar 9+0 op de desbetreffende stand zodat het grillelement van 1200+1600W en de ventilator in werking worden gesteld. Plaats het ovenrooster op een gemiddeld niveau met de bakplaat op een lager niveau om een optimaal grill-resultaat te verkrijgen.

BELANGRIJK: Zet, tijdens het gebruik van de elektrische grill met heteluchtsysteem de bedieningsknop van de thermostaat niet op een stand hoger dan 175°C, die zich tussen de stand 150°C en 200°C bevindt, om oververhitting van de voorkant van het apparaat te voorkomen; het grillen met het heteluchtsysteem dient namelijk met een gesloten ovendeur plaats te vinden.

GEBRUIK VAN DE TIJDKLOK

De tijdklok waarschuwt u met een geluidssignaal dat de baktijd van het gerecht na een bepaalde tijd bereikt is. Laad de tijdklok op door de bedieningsknop een volledige slag naar rechts te draaien (fig.37). Draai vervolgens de knop naar links, waarbij u de wijzer op de gewenste baktijd zet.

LET OP: Nadat het geluidssignaal heeft geklonken, wordt het bakken niet onderbroken. De gebruiker dient het bakken handmatig te onderbreken middels de desbetreffende bedieningsknoppen.

ELEKTRONISCHE TIMER (fig.38)

Instelling: Kies een functie door de functieknop in te drukken, en stel de gewenste tijd in met de +/- knoppen.

+/- knoppen: door op de "+" knop te drukken, verhoogt u de tijd, door op de "-" knop te drukken verlaagt u de tijd.
Hoe langer u de knoppen ingedrukt houdt, hoe sneller de tijd verhoogt, respectievelijk verlaagt.

Instellen van de actuele tijd van de dag: Kies de tijd functie door de kookduur- en eindtijd knoppen tegelijkertijd in te drukken, en stel de tijd in met de +/- knoppen. Indien u een programma ingesteld had, wordt dit geannuleerd.

Handmatige bediening: Druk tegelijkertijd op de kookduur en eindtijd knop. De oven zal in werking treden. Het "A" symbool zal verdwijnen, het kookpot symbool licht op. Indien u een programma ingesteld had, wordt dit geannuleerd.

Semi-automatische bediening met kookduur: Kies de kookduur-functie en stel de gewenste tijdsduur in met de +/- knop. "A" en het kookpot symbool verschijnen. De oven treedt in werking. Wanneer de einde kooktijd gelijk is aan de actuele tijd, schakelt de oven en het kookpot symbool uit. Het geluidssignaal klinkt en het "A" symbool knippert.

Semi-automatische bediening met einde kooktijd: Selecteer einde kooktijd functie en stel de gewenste eindtijd in met +/- knop. "A" en het kookpot symbool verschijnen. De oven treedt in werking. Wanneer de ingestelde eindtijd gelijk is aan de actuele tijd, verdwijnt het kookpot symbool,en schakelt de oven uit.

Volledig automatische bediening: Selecteer de kookduur-functie en stel de gewenste kookduur in met +/- knop. Het "A" symbool verschijnt. De oven treedt in werking en het kookpot-symbool verschijnt. Selecteer de eindtijd-funktie en de vroegst mogelijke eindtijd verschijnt. Stel de gewenste eindtijd in met de +/- knop. De oven schakelt uit en het kookpot-symbool verdwijnt. Het kookpot-symbool verschijnt weer wanneer de actuele tijd gelijk is aan de berekende starttijd. De oven treedt in werking. Nadat het automatische programma beëindigd is, knippert het "A"-symbool. Het geluidssignaal klinkt,het kookpot-symbool verdwijnt en de oven schakelt uit.

Kookwekker: Druk op de kookwekker-knop en stel de gewenste tijd in met de +/- knop. Terwijl de ingestelde tijd verstrijkt, toont het display het bel-symbool. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt het geluidssignaal.

Geluidssignaal: Het geluidssignaal klinkt gedurende 7 minuten aan het einde van een kookwekker cyclus en aan het einde van een kookprogramma. Het geluidssignaal kan gestopt worden door op een van de functieknoppen te drukken. Door op de "-" knop te drukken zonder dat u van te voren een functie geselecteerd heeft, verandert u de frequency van het signaal. U kunt kiezen uit 3 opties. Het gekozen signaal is hoorbaar zolang u de "-" knop ingedrukt houdt.

Start programma en verificatie: Een ingesteld programma start nadat u de gewenste tijd ingesteld heeft. De tijd die over blijft, kunt u op elk moment controleren door de juiste functie te selecteren.

Identificatie instelfout: De instelling is correct als de actuele dagtijd tussen de berekende kookstarttijd en eindtijd ligt. Indien er een fout gemaakt is, zal het geluidssignaal te horen zijn, en het "A" symbool knipperen. De foute instelling kan gecorrigeerd worden door een of twee functies te veranderen.

Een programma annuleren: Een programma kan geannuleerd worden door de handmatige functie te selecteren. Indien een ingesteld programma beëindigt, word het automatisch geannuleerd.

REINIGING VAN HET APPARAAT

Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af en sluit de hoofdkraan van het gas van het apparaat af, alvorens het apparaat te reinigen.

Reiniging van het kookplaatgedeelte: De koppen van de branders, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes en de vlamverdelers dienen regelmatig met lauw sop gereinigd te worden en vervolgens goed te worden afgespoeld en afgedroogd.

Het eventuele vocht dat is overgekookt dient altijd met een doek te worden verwijderd.

Als het openen of sluiten van een kraantje wat moeilijk verloopt, dient u het niet te forceren, maar dringend om technische assistentie te vragen.

Reiniging van de geëmailleerde delen: Reinig de geëmailleerde delen regelmatig met sop om de eigenschappen ervan te behouden. Gebruik nooit schuurmiddelen. Vermijd het om bijtende of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap etc.) op de geëmailleerde delen achter te laten en reinig de geëmailleerde onderdelen als ze nog warm zijn.

Reiniging van de roestvrijstalen delen: Reinig de delen met sop en droog ze met een zachte doek af. De glans blijft behouden als u de delen regelmatig met daarvoor geschikte producten, die in de handel verkrijgbaar zijn, behandeld. Gebruik nooit schuurmiddelen.
Reiniging van de vlamverdelers van de branders: Omdat ze los aangebracht zijn, is het voor hun reiniging voldoende ze van hun plaats af te nemen en af te wassen met sop. Zet ze weer goed op hun plaats, nadat u ze goed afgedroogd heeft en gecontroleerd heeft of de gaatjes niet verstopt zijn.
Interne reiniging van het glas van de oven: Een typische eigenschap van de oven is dat de interne glasplaat uitneembaar is door heel eenvoudig de 2 schroeven(zie de figuren 39- 41) los te draaien, om de glasplaten ook intern te kunnen reinigen. Deze handeling dient uitgevoerd te worden als de oven koud is, en met een vochtige doek, waarbij geen schuurmiddelen gebruikt dienen te worden.
Interne reiniging van de oven: Om het reinigen van de oven te vergemakkelijken, is het praktisch de deur uit te nemen door de onderstaande instructies te volgen. Steek de haak **C** (figuur 40) in de scharnier **D**. Zet de deur half open en trek met uw handen de deur naar u toe, totdat deze uit de scharnier raakt. Handel in de tegenovergestelde volgorde, om de deur weer te monteren, waarbij u erop let de twee sectoren **F** op correcte wijze in te brengen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN



60 x 60 cm (Typen M6/M6V)
90 x 60 cm (Typen M9/M9V)



DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.
Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.
Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

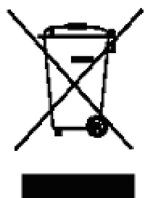
INHALTSVERZEICHNIS

DAS GERÄT IST NICHT FÜR DEN PROFFESIONELLEN BEREICH GEEIGNET. DAS GERÄT WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE PRIVATE NUTZUNG ENTWORFEN!

TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Vor dem Verlassen der Fabrik ist dieses Gerät vom Fachpersonal überprüft und fertig gestellt worden.
Jegliche Reparation muss gegebenenfalls von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.
Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich direkt an die Verkaufsstelle oder an die nächstliegende Wartungsstelle zu wenden und diese über den Gerätetyp und die Störung informieren.
Wir empfehlen defekte Teile mit Originalersatzteilen auszutauschen, die nur bei unseren technischen Wartungsstellen und bei autorisierten Geschäftsstellen zu finden sind.

TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR

Die Installationen, alle Einstellungen, Transformationen und Wartungen, die in hier aufgeführt werden, dürfen nur vom qualifizierten Fachpersonal ausgeführt werden (Gesetznr. 46 und D.P.R. 447).
Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden hervorrufen, für die der Hersteller keine Verantwortung aufbringt.
Die Sicherheitsvorrichtungen oder die automatischen Einstellungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder vom autorisierten Lieferanten, bei der funktionierenden Anlage, verändert werden.

INSTALLATION DES KÜCHENHERDS

Nachdem die verschieden Verpackungsteile innen wie außen entfernt worden sind, sollte man sich vergewissern, ob der Herd unversehrt ist.
Das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb nehmen, sondern sich an das qualifizierte Fachpersonal wenden.
Die Verpackungsteile (Schaumpolystyrol, Plastiktüten, Karton, Nägel), können gefährlich sein und dürfen nicht in Reichweite von Kindern kommen.
Das Gerät kann unter Einhaltung eines Mindestabstandes von 20 mm einzeln an eine Wand gestellt (Abb.2 – Installation Klasse 1), oder zwischen zwei Wänden eingebaut werden (Abb.1 Installation Klasse 2 Unterklasse 1).
Eine einzige Seitenwand, die höher als die Arbeitsplatte ist, ist möglich, ein Mindestabstand von 70 mm vom Herdrand muss eingehalten werden (Abb. 2 Installation Klasse 1)
Die eventuell an dem Herd anstoßenden Möbelwände und die Hinterwand müssen aus hitzebeständigem Material sein, das ein Temperaturanstieg von 65 °C aushält.
Das Gerät kann als Klasse 1, sowie als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert werden.
ACHTUNG: wenn das Gerät als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert wird, dürfen für den Gasanschluss ausschließlich flexible Metallröhren benutzt werden, die der Norm UNI 9891 entsprechen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION

Der Herd kann freistehend aufgestellt, zwischen Küchenschränke oder zwischen einem Küchenschrank und der Wand eingebaut werden. Die Installation des Geräts muss unter Beachtung der UNI-Normen 7129 und 7131 erfolgen.
Dieser Herd hat keine Vorrichtungen für die Entfernung der Verbrennungsprodukte.
Er muss deswegen nach den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien angeschlossen werden.
Es müssen besonders die unten aufgeführten Vorschriften zur Belüftung und Ventilation der Räumlichkeiten beachtet werden.
Eventuelle Hängeschränke über der Arbeitsfläche müssen einen Abstand von mindestens 700mm aufweisen.

BELÜFTUNG DER RÄUME

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, daß der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m³ liegen und die nötige Luftmenge muß auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über in die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen: Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben (siehe Fig.4). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, daß sie nicht verstopft werden können.

STANDORT UND BELÜFTUNG

Die Geräte für das Kochen mit Gas müssen die Produkte der Verbrennung immer mittels an Kamine angeschlossene Hauben, Ofenrohre oder direkt nach außen abführen (siehe Fig. 5A). Falls keine Haube angebracht werden kann, ist die Verwendung eines am Fenster montierten oder direkt nach außen weisenden Ventilators gestattet, der simultan mit dem Gerät den Betrieb aufnimmt (siehe Fig. 5B), vorausgesetzt, daß die geltenden nationalen Bestimmungen bezüglich der Belüftung der Räume genau beachtet werden.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

Vor dem Anschluß des Gerätes an das Gasnetz muß vor allem der Schutzstopfen aus Plastik des Gaskreislaufes entfernt werden, der mit Druck in das Eingangsverbindungsstück desselben eingesteckt ist; zum Entfernen muß er einfach abgezogen werden.
Sich dann dessen versichern, daß die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf der letzten Seite dieses Handbuchs und auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.
WICHTIG: Dieses Gerät muss den national geltenden Richtlinien entsprechend installiert und in gut gelüfteten Räume in Betrieb genommen werden.
ACHTUNG: Man erinnert, dass das Anschlusstück für den Gaseingang am Gerät ein der Norm UNI-ISO 228-1 entsprechender ½ Gasgewindebohrer ist.
Um das Gerät an das Gasnetz mit flexiblen Gummischläuchen anzuschließen, wird ein weiteres am Gerät beiliegendes Anschlusstück für Gummifassungen (siehe Bild 6) benötigt.

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Vor dem Ausführen irgendeines Wartungsvorgangs das Gerät vom Gas- und Stromversorgungsnetz trennen.
- AUSSTAUSCH DER DÜSEN BEIM GEBRAUCH VON EINER ANDEREN GASART:
Um die Brennerdüsen auf der Arbeitsfläche auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:
1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um einen elektrischen Kontakt auszuschließen.
2. Die Gitter von der Kochfläche entfernen (Bild 7A M6 – 7B M9).
3. Die Brennerköpfe entfernen (Bild 7A M6 – 7B M9).

1) Mit einem Sechskantsteckschlüssel von 7mm die Düsen abschrauben und mit denen, die für den, gemäß Tabelle Nr. 1, . 1 für Herde M6/M6V und der Tabelle Nr. 2 für Herde M9/M9V ersetzenneuen Gastyp (Bild 8) vorgesehen sind, austauschen.

Um die Brenndüse des Ofens auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:

2) Die Ofenfläche entfernen (Bild 9A-9B).
3) Die V- Schraube entfernen und den Brenner von der Fassung lösen, darauf achten, dass die Zündkerze und das Thermoelement nicht beschädigt werden (Bild 10 M6 - 11 M9)
4) Mit einem röhrenförmigen Sechskantschlüssel (10 mm) (Herde M6/M6V) oder 7 mm (Herde M9/M9V) die Düse **R** durch die der neuen Gasart entsprechende Düse nach den Angaben in der Tabelle Nr. 1 für Herde M6/M6V und der Tabelle Nr. 2 für Herde M9/M9V ersetzen.

Um die Brennerdüse des Grills auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:

1) Die Schrauben von der Brennerfassung des Grills lösen und den Brenner herausziehen, dabei achtgeben, dass die Zündkerze und das Thermoelement nicht beschädigt werden (Bild 12).
2) Mit einem Sechskantsteckschlüssel von 7mm die Düse **C** (Bild 121) abschrauben und mit der für den, gemäß Tabelle Nr.2, vorgesehenen neuen Gastyp austauschen.

ACHTUNG: Nach dem Austausch der oben beschriebenen Düsen, muss der Techniker die Brenner einstellen, siehe folgenden Paragraf, die eventuellen Vorrichtungen zur Einstellung versiegeln und das Gerät mit einer neuen Etikette anstelle der bisherigen versehen, welche der neuen Gaseinstellung entspricht. Diese neue Etikette befindet sich im Beutel der Austauschdüsen.

TABELLE NR. 1 GERÄTEKLASSE: : **II2E3B/P (DE) - II2H3B/P (AT)**

Brenner	Gasart	Druck	Ø Düse	Nominalleistung				Reduzierte Leistung		Ø by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	Kcal/h	1/100 mm.
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	30
	Butan G30	50	43	73	-	1	860	0,48	413	30
	Propan G31	50	43	71	-	1	860	0,48	413	30
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	97	-	172	1,8	1548	0,6	516	36
	Butan G30	50	58	127	-	1,75	1505	0,7	602	36
	Propan G31	50	58	125	-	1,75	1505	0,7	602	36
Schnell	Erdgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	48
	Butan G30	50	75	218	-	3	2580	1,1	946	48
	Propan G31	50	75	214	-	3	2580	1,1	946	48
Fisch	Erdgas G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	48
	Butan G30	50	71	211	-	2,9	2494	1,4	1204	48
	Propan G31	50	71	207	-	2,9	2494	1,4	1204	48
Super-Schnell (krone)	Erdgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	60
	Butan G30	50	75	254	-	3,5	3010	1,8	1548	60
	Propan G31	50	75	250	-	3,5	3010	1,8	1548	60
Ofen	Erdgas G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	42
	Butan G30	50	75	218	-	3	2580	1,1	946	42
	Propan G31	50	75	214	-	3	2580	1,1	946	42

TABELLE NR. 2 GERÄTEKLASSE: : **II2E3B/P (DE) - II2H3B/P (AT)**

Brenner	Gasart	Druck	Ø Düse	Nominalleistung				Reduzierte Leistung		Ø by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	Kcal/h	1/100 mm.
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	30
	Butan G30	50	43	73	-	1	860	0,48	413	30
	Propan G31	50	43	71	-	1	860	0,48	413	30
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	97	-	172	1,8	1548	0,6	516	36
	Butan G30	50	58	127	-	1,75	1505	0,7	602	36
	Propan G31	50	58	125	-	1,75	1505	0,7	602	36
Schnell	Erdgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	48
	Butan G30	50	75	218	-	3	2580	1,1	946	48
	Propan G31	50	75	214	-	3	2580	1,1	946	48
Fisch	Erdgas G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	48
	Butan G30	50	71	211	-	2,9	2494	1,4	1204	48
	Propan G31	50	71	207	-	2,9	2494	1,4	1204	48
Super-Schnell (krone)	Erdgas G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	60
	Butan G30	50	75	254	-	3,5	3010	1,8	1548	60
	Propan G31	50	75	250	-	3,5	3010	1,8	1548	60
Ofen	Erdgas G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Butan G30	50	83	327	-	4,5	3870	2	1720	60
	Propan G31	50	83	321	-	4,5	3870	2	1720	60

EINSTELLUNG DER BRENNER

Einstellung des Ofenbrenners: **Für die Einstellung der Primärluft des Ofenbrenners muss in der folgenden Reihenfolge vorgegangen werden:**

1) **Das Bodenstück des Ofens entfernen.**
2) **Die Schraube** P **lockern und die Position** X **des Venturikegels (Bild 13) gemäß der Anweisungen der Tabelle N. 3, einstellen.**

TABELLE NR. 4: Einstellung der Primärluft der Brenner

Gasart	Brenner
	OFEN(mm)
	M6/M6V
Erdgas G20	9,5
Butan G30	12
Propan G31	12

3) Die Einstellung des "MINIMUMS" der Brenner:

Einstellung der Kochflächenbrenner: **Für die Einstellung des Minimums der Kochflächenbrenner muss folgendermaßen vorgegangen werden:**

1) Den Brenner anzünden und den Knopf auf MINIMUM (kleine Flamme) stellen.
2) Den Knopf des Hahns, der mit einfachem Druck auf dem gleichen Stab befestigt ist, entfernen.
3) Ist der Herd nicht mit Sicherungsventilen auf den Kochflächenbrenner ausgestattet, muss ein kleiner Schraubenzieher in das Loch des Hahns einführt werden (Bild 15) und die Drosselschraube nach rechts oder links gedreht werden, bis die Flamme des Brenners auf Minimum eingestellt ist. Wenn der Herd mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, befindet sich die Drosselschraube nicht im Loch des Hahns, sondern auf dem Hahn selbst (Bild 16).
4) Sich vergewissern, dass die Flamme beim schnellen Wechseln von MAXIMUM auf MINIMUM nicht ausgeht:

Einstellung des Ofenbrenners: Für die Einstellung des Minimums des Ofenbrenners muss folgendermaßen

vorgegangen werden:

1) Vor Ausführung der Einstellung den Stecker der elektrischen Spannungsversorgung ziehen
2) Die Drehgriffe abziehen
3) Die Schaltstirnplatte durch Lösen der Fixierschrauben unter der Stirnplatte entfernen
4) Den Drehgriff des Thermostats einführen
5) Den Brenner anzünden, indem man den Drehgriff auf MAXIMAL stellt.(manuelle Anzündung mit Streichholz)
6) Die Ofentür schließen und den Ofen für mindestens 10 Minuten laufen lassen.
7) Den Drehgriff auf die Position MINIMAL stellen (in Entsprechung von 120°) und ihn dann abziehen.
8) Mit einem Schraubenzieher die Drosselschraube drehen (Abb. 17) und, bei gleichzeitiger Beobachtung der Flamme durch die Fensterblende des Küchenherds, deren Konsistenz beurteilen, während man dafür sorgt, dass sie durch Ausführen mittels des Drehgriffs von schnellen Übergängen von MINIMAL zu MAXIMAL brennen bleibt.
9) Die Stirnplatte wieder montieren, indem man in umgekehrter Weise, wie unter Punkt 3 beschrieben, vorgeht

ACHTUNG: Die oben beschriebene Einstellung gilt nur bei Brennern die mit Methan funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit Flüssiggas funktionieren bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn blockiert werden muss. Der Grillbrenner funktioniert immer auf Maximum, da für ihn keine Minimum Regulierung vorgesehen ist.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Der elektrische Anschluß muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, daß:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht. (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbindung nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 18 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;
Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;
Symbol" ⏚ " Erde = gelb-grünes Kabel;

- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, daß es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Eine Vorrichtung vorsehen, die die Trennung vom Netz mit einer Öffnungsdistanz der Kontakte ermöglicht, die die vollständige Trennung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III sicherstellt.
- Daran denken, daß das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

WARNUNG: Im Falle einer Auswechselung des Kabels muss die Erdleitung (gelbgrün) an das Klemmbrett angeschlossen sein; sie ist ungefähr 2 cm länger als die anderen Leitungen.

ART DER KABEL

Das Gerätekabel muss mit einem PVC des Typs H05VV-F isoliert sein, und sein Durchschnitt muss den Werten der unteren Tabelle entsprechen.

TABELLE NR.4 : Art und Durchschnitt der Stromkabel

BETRIEBSNAHME DER KOCHFLÄCHE	BETRIEB DES OFENS	KABELDURCHMESSER
	GASOFEN MIT GASGRILL	3x0.75mm²
NUR GASBRENNER	GASOFEN + ELEKTRISCHER GRILL	3x1mm²
	ELEKTRISCHER OFEN	3x1,5mm²

ACHTUNG: Das Gerät erfüllt die Vorschriften der EWG-Richtlinien 90/396 (Gasrichtlinie) für Gasherde für den Hausgebrauch und Ähnliches, 93/68 und 73/23 (Niedrigspannungsrichtlinie) für die elektrische Sicherheit und 2004/108/EG, 93/68 und 89/336 (EMC-Richtlinien) für die elektromagnetische Kompatibilität;

WARTUNG DES GERÄTS

ACHTUNG: WICHTIGE WARNHINWEISE

Für auf eine Basis aufliegende Herde

ACHTUNG: Wenn das Gerät auf einer Basis aufliegt, die notwendigen Maße so nehmen, dass ein Abrutschen des Geräts von der Basis verhindert wird.

Für Herde mit Glasabdeckung

ACHTUNG: Vor dem Öffnen der Glasabdeckung des Geräts sorgfältig alle sich darauf befindlichen Flüssigkeitsrückstände entfernen.

ACHTUNG: Vor dem Schließen der Glasabdeckung des Geräts sicherstellen, dass die Arbeitsplatte abgekühlt ist.

Für Herde mit Elektroofen

Das Gerät wird beim Gebrauch heiß. Die erwärmten Elemente im Innenbereich des Ofens nicht berühren.

Für Herde mit Elektroofen

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können sich beim Gebrauch erwärmen. Kindern vom Herd fernhalten.

Für die Wärmeplatte (oder Klappe in unserem Fall)

ACHTUNG: Die inneren Teile der Wärmeplatte können sich beim Gebrauch erwärmen.

Für die Glastüren

Für die Reinigung des Türglases keine Scheuermittel oder Metallspachtel mit scharfen Kanten verwenden, diese könnten die Oberfläche verkratzen und das Glas könnte brechen.

Keine Dampfreiniger für die Reinigung des Geräts verwenden

TÜRSCHUTZ

Die Küchen M9 und M9V mit Edelstahlbändern auf der Ofentür können mit einem Tür-Schutzgitter ausgestattet werden, das auf die Tür eingebaut wird. Dieses Gitter kann über den After Sales Service erworben werden. (siehe Abb. 42).

AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE

Die Bestandteile wie Knöpfe und Brenner können einfach ohne das Abmontieren anderer Teile abgenommen werden.

Für das Auswechseln der Geräteteile wie Düsenfassungen, Hähne und elektrische Bestandteile, muss den Angaben entsprechend Paragraf 'Einstellung der Brenner' gefolgt werden. Im Falle des Auswechselns der Hähne oder des Gasthermostats müssen auch die beiden hinteren Befestigungswinkel der Rampe abmontiert werden. Dazu die 4 Schrauben (2 pro Winkel), die sie an den restlichen Herd befestigt halten, lösen, die Schraubenmütter entfernen, welche die vorderen Brennhähne an der Bedienungsschaltafel befestigt halten, und alle Knöpfe abziehen. Im Falle eines Wechsels des Gas- oder Elektrothermostats müssen auch die hinteren Dichtungen abgenommen werden. Dazu die relativen Schrauben lösen, um die Thermometerkugel herausnehmen und neu einsetzen zu können.

Um die Ofenlampe zu wechseln, reicht es, die Schutzskappe abzuschrauben, die im Inneren des Ofens hervorsteht (Bild 19).

ACHTUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe das Gerät vom Stromnetz abschalten.

Bei jeglichem Wartungseingriff darf das Gerät nicht mehr an die Netz- und Gasversorgung angeschlossen sein.

ACHTUNG: Das mit dem Gerät gelieferte Speisungskabel ist mit diesem mittels Verbindung vom Typ **X** verbunden (entsprechend den Bestimmungen EN 60335-1, EN 60335-2-6 und darauffolgenden Änderungen), deshalb kann es ohne Verwendung besonderer Werkzeuge durch ein Kabel desselben Typs wie das montierte ersetzt werden.

Bei Verschleiß oder Beschädigung des Speisungskabels ist es auf Grundlage der in der untenstehenden Tabelle Nr. 5 wiedergegebenen Angaben zu ersetzen:

ACHTUNG: Beim Ersetzen des Speisungskabels muss der Monteur den Erdungsleiter im Verhältnis zu den Phasenleitern ca. 2cm länger lassen und außerdem die Hinweise bezüglich des elektrischen Anschlusses beachten.

Schmieren der Hähne: (muss von qualifiziertem Personal eines Kundendienstzentrums durchgeführt werden)

Wenn die Bedienung eines Hahnes schwergängig wird, muss er sofort nach den im Folgenden wiedergegebenen Anweisungen geschmiert werden:

1) Den Schaft des Hahns demontieren, indem die zwei auf dem Schaft desselben (Fig. 20) befindlichen Schrauben gelöst werden.
2) Den Dichtungskegel und seinen Sitz herausnehmen und mit einem mit Verdünnung getränkten Tuch reinigen.
3) Den Kegel mit dem entsprechendem Fett leicht schmieren:
4) Den Kegel wieder einsetzen, mehrmals bewegen, wieder herausnehmen, das überflüssige Fett entfernen und sich dessen versichern, daß die Bereiche des Gasdurchflusses nicht verstopft sind.

5) Wieder alle Teile in umgekehrter Reihenfolge der Demontage montieren und das richtige Funktionieren des Hahnes überprüfen.
6) Für den Ersatz des Netzkabels, die Schutzabdeckung des Klemmenkastens abheben und das Kabel ersetzen. Um auf den Klemmenkasten im Herd mit einem Kabel des Durchmessers 3x2,5 mm² zuzugreifen, muss die Geräterückseite entfernt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

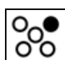
BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHENELEMENTE

Dimensionen der Gasbrenner

BRENNER	Dimensionen (mm)
Hilfs-brenner	Ø 50
Halb-Schnell	Ø 70
Schnell	Ø 95
Fisch	55X230
Super- Schnell(krone)	Ø 130

BESCHREIBUNG SCHALTTAFEL

Auf der Schalttafel wird, in Übereinstimmung jeden Drehgriffs oder Taste, mit einem kleinen Symbol die Funktion sichtbar gemacht. Folgend sind die verschiedene Schaltungen, die sich auf einem Küchenherd befinden können, aufgelistet:

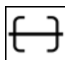
Das Symbol  zeigt die Anordnung der Brenner auf der Arbeitsfläche, der volle Kreis steht für die Erkennung des in Betrieb befindlichen Brenners.(in diesem Fall der rechte, hintere Brenner)

Das Symbol  zeigt den Herd in Funktion, welcher es auch immer sei(Gasofen Gasgrill – Gasofen Elektrogrill – Backofen mit statischer Beheizung – Schaltknopf mit 9 Positionen)

Das Symbol 

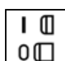
zeigt das Elektrothermostat für Heißluftöfen

Das Symbol  zeigt den Minutenzähler

Das Symbol  zeigt die Betätigungstaste des Bratspieß (nur Gasofen)

Das Symbol  zeigt die Taste der Ofenlichtanschaltung (alle außer Heißluftofen)

Das Symbol  zeigt die Drucktaste der Brennerzündung

Das Symbol 

zeigt, ob die Tasten in angeschalteter oder ausgeschalteter Position sind

BENUTZUNG DER BRENNER

Auf der Schalttafel ist über jedem Knopf ein Bild aufgedruckt, das anzeigt welcher Brenner welchem Knopf entspricht. Das Anstecken der Brenner kann auf verschiedene Art erfolgen je nach Gerätetyp und seinen charakteristischen Eigenschaften:

- **Manuelles Anstecken (im Falle eines Stromausfalles ist dies immer möglich):** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 23) und ein angezündetes Streichholz an den Brenner halten.
- **Elektrische Anzündung:** Durch Drücken und Drehen im Gegenuhrzeigersinn den Drehgriff, der dem ausgewählten Brenner entspricht, auf die Position MAXIMAL stellen (große Flamme Abb. 23). Den Drehgriff mit Übereinstimmung des Anzündungssymbols, durch einen Stern gekennzeichnet, gedrückt halten (für Küchenherde, die mit Drehgriffzündung versehen sind) oder den Zündknopf, durch einen Stern gekennzeichnet, drücken und ihn, sobald der Brenner gezündet hat, losläßt.
- **Brennerzündung ausgestattet mit Sicherheitseinrichtung (Thermoelement Abb. 22):** Durch Drücken und Drehen im Gegenuhrzeigersinn den Drehgriff, der dem ausgewählten Brenner entspricht, auf die Position MAXIMAL stellen (große Flamme Abb. 23). Den Drehgriff drücken und eine der oben beschriebenen Zündeinrichtungen aktivieren. Bei erfolgter Zündung den Drehgriff für ungefähr 10 Sekunden gedrückt halten, um es der Flamme zu ermöglichen, das Thermoelement zu erhitzen. Sollte nach Loslassen des Drehgriffs die Flamme erlöschen, die Vorgehensweise vollständig wiederholen.

MERKE: Den Brenner nicht versuchen anzuzünden, wenn der betreffende Flammenverteiler nicht korrekt positioniert ist.
Ratschläge für eine optimale Benutzung der Brenner:
- Für jeden Brenner den geeigneten Topf benutzen (siehe Tabelle Nr.6 und Bild 21).
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist den Knopf auf MINIMUM stellen (kleine Flamme Bild 23).
- Töpfe immer mit Deckel benutzen.

TABELLE NR. 6

Brenner	Empfohlener Topfdurchmesser (cm.)
Hilfsleistung	12-14
Halbschnellbrenner	14-26
Schnellbrenner	18-26
Kronenbrenner	22-26

Achtung: Kochbehälter mit flachem Boden benutzen
ACHTUNG: Bei einem Netzstromausfall können die Brenner mit Streichhölzern angesteckt werden. Während des Kochens von Lebensmitteln mit Öl und Fette, die leicht entflammbar sind, sollte man sich nicht von der Kochstelle entfernen.
Bei einem Gerät, das mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, muss Vorsicht geboten werden, da sie beim Erhitzen zerspringen kann.
Alle Brenner müssen beim Schließen mit der Kristallglasabdeckung ausgeschaltet sein.
Keine Sprays in der Nähe des eingeschalteten Gerätes benutzen.
Beim Entflammen der Brenner darauf achten, dass die Topfhenkel korrekt positioniert sind. Kinder fern halten. Falls das Gerät mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, die Kochfläche vor dem Schließen von eventuellen abgesetzten Speiseresten befreien.
ANMERKUNGEN: Die Verwendung eines Gasherdes produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, in dem er verwendet wird. Es ist deshalb eine gute Belüftung des Raumes nötig, wobei die Öffnungen der natürlichen Belüftung (Fig. 4) frei bleiben müssen und die mechanische Vorrichtung zur Belüftung/Abzugshaube oder Elektroventilator (Fig. 5A und 5B) aktiviert wird. Ein intensiver und lange andauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig machen, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Erhöhen der mechanischen Saugleistung, wenn es sie gibt.

BENUTZUNG DES GASOFENS

Alle Herde mit Gasofen sind mit einem Sicherungsthermostat für die Temperatureinstellung ausgestattet. Mit dem Knopf gegen den Uhrzeigersinn die gewünschte Ofentemperatur auswählen (Bild 24-25). Der Gasofen kann mit einem Gasgrill oder mit einem Elektrogrill, deren Gebrauch auf den spezifischen Seiten hingewiesen wird, ausgestattet sein.
WARNUNG: Sollte die Flamme des Brenners sich zufällig löschen, muss der Knopf in die Ausgangsposition zurückgedreht werden und eine erneute Zündung darf erst wieder nach mindestens 1 Minute erfolgen.

TABELLE NR.7

POSITION DES THERMOSTATS	TEMPERATUR IN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

Das Anstecken des Ofenbrenners kann auf verschiedenen Arten erfolgen:
- **Manuelles Anstecken** (immer bei Stromausfall möglich) :
Um das Anstecken des Ofens zu bewerkstelligen, muss die Ofentür geöffnet und der Knopf (Bild 26-27) gedreht werden, bis er mit der Nr. 8 auf der Anzeichen- Skala übereinstimmt. Gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an das Zündrohr halten, das sich auf dem Boden des Ofens befindet. Folglich muss der Thermostatknopf gedrückt werden (auf dieser Weise beginnt der Gaszulauf) und für weitere 10 Sekunden, nach vollständigem Entflammen des Brenners, gedrückt gehalten werden. Den Knopf loslassen und kontrollieren ob der Brenner angezündet bleibt, ansonsten muss der Vorgang wiederholt werden.
- Elektrische Anzündung: (nur für Modelle, die mit dieser Einrichtung ausgestattet sind) :
In diesem Fall muss man präventiv die Ofentür öffnen und den Drehgriff bis auf die Position der maximalen Temperatur drücken und drehen (Nummer 8). Dann den Drehgriff des Thermostats drücken (Versionen mit Drehgriffzündung). Ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen. Für die Küchenherde, die nicht mit einer Drehgriffzündung ausgestattet sind, den Drehgriff des Thermostats und die Taste mit dem Funkensymbol drücken, ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen.
Die Ansteckungsvorrichtung darf nicht mehr als 15 Sekunden bedient werden; wenn nach diesem Zeitabschnitt der Brenner nicht angezündet ist, die Vorrichtung nicht mehr betätigen und die Ofentür öffnen, oder mindestens 60 Sek. bis zu einem neuen Versuch abwarten.
ACHTUNG: Das Anstecken des Ofens immer bei geöffneter Tür vornehmen. Während der Ofenbenutzung die Herdabdeckung offen lassen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

WARNUNG: Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für 15-30 Minuten leer eingeschaltet zu lassen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.
Während des normalen Ofengebrauchs nach dem Anstecken und der Temperaturwahl zirka 15 Minuten vorheizen, bevor die Speisen in den Ofen gestellt werden.
Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 28), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir das Fleisch direkt auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der unteren Tabelle werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werte führen. Es wird auf jeden Fall angeraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.

TABELLE NR.8

TABELLA COTTURE CON FORNO A GAS			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	**ANBRINGEN**	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	220	4	60-70
RINDERBRATEN	250	4	50-60
OCHSENBRATEN	240	4	60-70
KALBSBRATEN	220	4	60-70
LAMMBRATEN	220	4	45-55
ROAST BEEF	230	4	55-65
HASENBRATEN	235	4	40-50
KANINCHENBRATEN	220	4	50-60
TRUTHAHNBRATEN	235	4	50-60
GANSBRATEN	225	4	60-70
ENTEBRATEN	235	4	45-60
HUHNBRATEN	235	4	40-45
FISCH	200-225	3	15-25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	200	3	35-40
TROCKENKUCHEN	190	3	50-55
BRIOCHES	175	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235	3	20
BREZEL	190	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	220	3	20
ROSINENFLADEN	220	3	15-20
STRUDEL	180	3	15-20
PLÄTZCHEN	190	3	15
APFELKUCHEN	220	3	20
PUDDING	220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROT	220	3	30
PIZZA	220	3	20

VERWENDUNG DES UMLUFTGASHERDES

Durch Anschalten des Herdlüfters mittels des entsprechenden, auf dem Steuerpaneel befindlichen Schalters ⌧, sichert die Zirkulation der Heißluft eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. Die Vorheizung kann vermieden werden; dennoch ist es für besonders delikates Backwerk ratsam, den Herd vor Einführung der Formen vorzuheizen. Das Kochsystem mit Umluft modifiziert teilweise die verschiedenen Begriffe des traditionellen Kochens. Das Fleisch wird während des Garens nicht mehr gewendet und um einen Spießbraten zu erhalten, ist die Verwendung eines Bratspießes nicht mehr unverzichtbar, sondern es reicht aus, das Fleisch direkt auf den Grill zu legen.
Mit der Verwendung des Umluftgasherdes liegen die Kochtemperaturen, in bezug auf die Verwendung eines traditionellen Gasherdes, um zirka 10-15°C niedriger. Die Funktionsweise des Herdventilators untersagt den Funktionsablauf des Elektrogrills, der somit bei laufendem Ventilator nicht verwendet werden kann.
Der Herd kann auch auf traditionelle Weise (keine Aktivierung der Ventilation) für Speisen verwendet werden, die Hitze von unten erfordern, wie z.B. Pizza.

GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS

Das in den verschieden Modellen eingebaute Thermostat hat die Funktion, die Innentemperatur des Ofens zwischen 50°C und 250°C konstant zu halten.
Den Knopf im Uhrzeigersinn solange drehen (Bild 29), bis die gewählte Temperatur, die sich auf dem Ring des Knopfes aufgedruckt ist, mit dem aufgedrucktem Anzeiger auf der frontalen Schalttafel übereinstimmt. Die Inbetriebnahme des Thermostats wird von der orangen Kontrolleuchte solange angezeigt, bis die Innentemperatur des Ofens die eingestellte um 10°C überschritten hat, und sie leuchtet wieder auf, falls sie um 10°C die eingestellte Temperatur unterschreitet. Das Thermostat kann nur den elektrischen Ofenwiderstand regeln, wenn der angeschlossene Umschalter sich auf einen der Positionen für die Funktion der Ofenwiderstände befindet; falls der Umschalter sich auf Position 0 befindet, hat das Thermostat keinen Einfluß auf die Ofenwiderstände, die ausgeschaltet bleiben.

GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 9+0

Der Umschalter 9+0 in den Modellen mit Multifunktionsofen regelt, parallel zum Thermostat, den Motorventilator und die Widerstände des Ofens. Um diese anzuschließen, muss sowie der Umschalter 9+0 (Bild 30) als auch der Thermostatregler benutzt werden; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfen erzielt man keinen Effekt auf den Ofen außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator falls sie eingestellt sind.
Der Elektroofen wird von 4 Widerständen geheizt: ein unterer, zwei obere und eine runde; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstands angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der vier Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.
Um den Elektroofen auszuschalten, muss der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.
Der Umschalter hat 9 verschiedene feststehende Positionen, die den 9 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

Typen M6V

- das Symbol bedeutet, dass nur die Ofenlampe eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der untere Widerstand von 1300W und der obere von 900W eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 900W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1300W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 2000W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 900W und der Widerstand des Grills von 2000W eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 900W und der Widerstand des Grills von 2000W + Motorventilator eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der Kreiswiderstand von 2400W und der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist.

Typen M9V

- das Symbol bedeutet, dass nur die Ofenlampe eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der untere Widerstand von 1800W und der obere von 2000W eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 1200W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1800W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1800W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1800W eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1800W + Motorventilator eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der Kreiswiderstand von 3000W und der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der neun Positionen steht, geht immer das Ofenlicht an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSUMLUFTOFENS

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, damit die Feuchtigkeit und die Gerüche von den inneren Isolierungen entfernt werden.
Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen, d.h. warten, bis sich die orange Kontrollampe ausschaltet. Dieser Ofen ist mit einem runden Widerstand, in deren Inneren sich ein Ventilator befindet, ausgestattet, welche die heiße Luft horizontal zirkulieren läßt. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.
Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Eingabe vorzuziehen ist.
Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE NR.9

BEDIENUNGSTABELLE FÜR HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	**ANBRINGEN**	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	160-170	3	70-100
RINDERBRATEN	170-180	3	65-90
OCHSENBRATEN	170-190	3	40-60
KALBSBRATEN	160-180	3	65-90
LAMMBRATEN	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HASENBRATEN	170-180	3	30-40
KANINCHENBRATEN	160-170	3	80-100
TRUTHAHNBRATEN	160-170	3	160-240
GANSBRATEN	160-180	3	120-160
ENTEBRATEN	170-180	3	100-160
HUHNBRATEN	180	3	70-90
FISCH	160-180	3 / 4	
BACKWAREN			
OBSTTORTE	180-200	3	40-50
TROCKENKUCHEN	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
BREZEL	160-180	3	35-45
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	20-30
ROSINENFLADEN	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
PLÄTZCHEN	150-180	3	50-60
APFELKUCHEN	180-200	3	18-25
PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	4	7
BROT	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

BENUTZUNG DES GASGRILLS

Der Gasgrill ist ausschließlich an den Gasofen gebunden. Man bedient ihn mit dem gleichen Knopf des Gasofens, aber anstatt ihn gegen den Uhrzeigersinn zu drehen (siehe Benutzung des Gasofens) wird er solange im Uhrzeigersinn gedreht, bis das Symbol mit dem Zeichen übereinstimmt (Bild 25). Der Brenner des Grills funktioniert immer bei Höchsttemperatur, daher gibt es keine Mindesttemperatur. Außerdem ist er mit einer Sicherung gegen das Löschen versehen. Auch für den Gasgrill gibt es verschiedene Ansteckungsmöglichkeiten:

Manuelle Ansteckung: Die Ofentür komplett öffnen, den Knopf drehen, bis das Symbol mit dem betreffenden Anzeichen übereinstimmt und gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an den Brenner nähern. Die komplette Zündung des Brenners kontrollieren und nach zirka 10 Sekunden den Knopf loslassen. Prüfen, ob der Brenner an bleibt, ansonsten den Vorgang wiederholen.

- Elektrische Anzündung: (nur für Modelle, die mit dieser Einrichtung ausgestattet sind) :

In diesem Fall muss man präventiv die Ofentür öffnen und den Drehgriff drücken und drehen, bis das relative Symbol mit dem Zeichen übereinstimmt. Dann den Drehgriff des Thermostats drücken (Versionen mit Drehgriffzündung). Ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen. Für die Küchenherde, die nicht mit einer Drehgriffzündung ausgestattet sind, den Drehgriff des Thermostats und die Taste mit dem Funkensymbol drücken, ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen.

ACHTUNG: Wie bei dem Ofen ist es wichtig, das Anzünden des Grills bei vollkommen geöffneter Tür vorzunehmen.

Der Gasgrill kann zum Grillen auf dem Ofenrost oder für den Bratenwender benutzt werden.

Grillen auf dem Ofenrost: In diesem Fall den dazu gehörenden Rost auf Höhe 1 oder 2 positionieren und die Lebensmittel zum Grillen darauf legen, während das Ofenblech die darunterliegende Höhe eingeschoben wird, um den Bratsud aufzufangen.

Dann den Grillbrenner wie oben genannt anstecken.

WICHTIG: das Grillen auf Grill muß immer bei semigeöffneter Tür stattfinden (siehe Abb. 35) und den Knebelschutzschirm einbauen, um Überhitzungen zu vermeiden (siehe Abb. 32).

Grillen mit Bratenwender: Dient zum Grillen mit dem sich drehenden Spieß. In dem Ofen die Spießfassungen seitlich auf den Rost auf Höhe 3 anbringen. Die Gerichte aufspießen und alles in den Ofen geben, dabei die Spitze in die Welle einführen, die am hinteren Teil des Ofens hervorsteht, und den vorderen Teil des Spießes in die Spießfassungen legen (Bild 33-34). Das Blech in einer der unteren Schienen einführen, den Brenner des Grills anstecken und die Taste mit dem Bratwendersymbol drücken, um den Motor einzuschalten.

WICHTIG: das Grillen mit Drehspieß bei Modellen M6 muß nur mit geöffneter Tür stattfinden (siehe Abb. 36) und den Keneblschutzschirm einbauen, um Überhitzungen zu vermeiden (siehe Abb. 32).

WARNUNG: Die Ofenteile können sich während des Grillens sehr erhitzen.

Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.

BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS

Der elektrische Grill kann sowohl in Verbindung mit dem Gas- als auch mit dem Elektroherd verwendet werden.
In beiden Fällen wird der Grill über die Thermostatregulierung des Ofens bedient (siehe auch Gebrauch des Gas- oder Elektroofens). Mit dem Elektrogrill können ebenso wie beim Gasgrill Gerichte auf dem Grill des Ofens zubereitet werden, oder aber es kann der elektrische Bratspieß verwendet werden.
Die Verwendung des statischen elektrischen Grills darf nur mit geschlossener Tür erfolgen, die auf dem Thermostat (falls vorhanden) einstellbare Temperatur darf 150ºC nicht übersteigen.
Die Leistung des elektrischen Grills für Herde M6 mit Gasofen beträgt 1500 W und für Herde M9 mit Gasofen 1800 W.
Grillen auf dem Grill: in diesem Fall stellt man das vorhandene Gitter auf das Niveau 1 oder 2 und legt darauf die zu grillenden Lebensmittel, während man zum Auffangen der Kochsäfte ein Blech auf die unteren Niveaus legt. Dann den Grillwiderstand durch Umstellen des Thermostats auf die entsprechende Position einschalten.
Grillen mit Bratspieß: Dient zum Grillen durch Verwendung des Drehspießes. Man setzt daher den Spießhalter auf den seitlichen Gittern auf Niveau 3 ein. Die Speise auf den Spieß aufbringen und alles in den Ofen einsetzen, indem man die Spitze des Spießes in die Spindel, die an der Rückseite des Backofens hervortritt, einführt und vorderseitig den Spieß auf den Sitz des Spießträgers auflegt. Dann das Blech in eine der unteren Führungen einschieben, auf dem Thermostat die Funktion des elektrischen Grills auswählen und die Starttaste des Bratspießes drücken.
WARNUNG: Die Ofenteile können sich während des Grillens sehr erhitzen.
Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.

BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS

Mit dem Elektro- Heissluftgrill ist nur der Multifunktionsofen ausgestattet. Den Umschalter 9+0 auf die betreffende Position stellen, um den Widerstand des Grills von 1200+1600W und den Motorventilator anzustellen. Für ein optimales Grillen den Ofenrost auf eine mittlere Höhe und das Ofenblech darunter einschieben.
WICHTIG: Während der Benutzung des Elektro- Heissluftgrills den Thermostatregler nicht über 175°C, zwischen 150°C und der 200°C, einstellen, um eine Überhitzung der Vorderseite des Geräts zu vermeiden; Das Heissluftgrillen muss in der Tat bei geschlossener Tür erfolgen.

BENUTZUNG DES TIMERS

Der Timer gibt durch ein akustisches Signal an wann die Kochzeit eines Gerichts abgelaufen ist. Für seinen Gebrauch den Knopf (Bild 37) mit dem Uhrzeigersinn einmal ganz aufdrehen. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backzeit stellen.
ACHTUNG: Die Backzeit wird nicht vom akustischem Signal unterbrochen. Der Benutzer muss den Ofen mit den betreffenden Knopf ausschalten.

VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMWAHLSCHALTERS. (Bild 38)

Für die Programmierung muß man die Taste der gewählten Funktion drücken und dann sie lassen. Innerhalb fünf Minuten muß man mit den Tasten + und – die Zeit einstellen. (siehe Abb. 38).
TASTEN + UND **Diese Tasten erlauben, die Zeit zu vermindern oder zu erhöhen. Die Geschwindigkeit hängt von der Dauer des Druckes auf den Tasten ab.**
EINSTELLUNG DER UHR Die gewünschte Uhr wird durch Drücken der Tasten Kochendauer, Kochenende und + oder – eingestellt. Mit dieser Operation werden auch eventuelle vorprogrammierte Programme gelöscht.
HANDBETRIEB Die Tasten Kochendauer und Kochenende gleichzeitig drücken. Die Kontakte der Relais werden ausgeschaltet. Das Symbol "A" geht aus und das Symbol "Kochtopf" zündet sich an. Die Handbedienung kann nur nach der automatischen Programmierung stattfinden oder nachdem sie gelöscht worden ist.
SEMIAUTOMATISCHER BETRIEB MIT KOCHENDAUER Die Taste der Kochendauer drücken und die gewünschte Zeit mit Tasten + und – einstellen. Die Symbole "A" und Kochendauer zünden sich an. Das Relais wird sofort eingeschaltet. Wenn die Zeit des Kochenendes mit der Uhr zusammenfällt, werden das Relais und das Symbol des Kocehnendes ausgeschaltet. Das Symbol "AUTO" blinkt und das Hörsignal klingelt.
SEMIAUTOMATISCHER BETRIEB MIT KOCHENENDE Die Taste des Kochendendes drücken und die gewünschte Zeit des Kochenendes mit der Taste + einstellen. Die Symbole "A" und Kochendauer zünden sich an.Die Kontakte der Relais werden ausgeschaltet. Wenn die Zeit der Kochenende mit der Uhr zusammenfällt, werden das relais und das Symbol ausgeschaltet. Bei dem Verfallen der Kochenzeit blinkt das Symbol "A". Das Symbol der Kochendauer und das Relais werden ausgeschaltet und das Hörsignal klingelt.
AUTOMATISCHER BETRIEB MIT DAUER UND KOCHENENDE Die Taste der Dauer drücken und die Kochendauer mit Tasten + und – einstellen. Die Symbole AUTO und Kochendauer zünden sich an und das Relais wird ausgeschaltet. Die Taste des Kochenendes drücken, das Display veranschaulicht die näheste Zeit des Kochenendes. Die gewünschte Zeit des Kochenendes mit der Taste + wählen. Das Relais und das Symbol der Dauer werden ausgeschaltet. Das Synbol zündet sich wieder an, sobald die Uhr mit dem Kochenanfang zusammenfällt. Bei dem Verfallen der Kochenzeit blinkt das Symbol "A". Das Hörsignal klingelt, das Symbol der Kochendauer und das Relais werden ausgeschaltet.
KURZZEITWECKER Die Taste des Kurzzeitweckers wählen und die Zeit mit Tasten + und – einstellen. Während des Vergehens der Zeit wird das Symbol der Glocke veranschaulicht. Nachdem die eingestellte Zeit vergangen ist, klingelt das Hörsignal.
HÖRSIGNAL Das Hörsignal wird am Ende einer Programmierung oder des Zeitweckers eingeschaltet und dauert 7 Minuten. Eine Funktiontaste drücken, um sie im vorab zu unterbrechen.
PROGRAMMANFANG UND KONTROLLE Das Programm beginnt nach der Vorbereitung. Es gibt immer die Möglichkeit, das vorbereitete Programm mit dem Drücken der entsprechenden Taste zu prüfen.

PROGRAMMIERUNGSFEHLER Es gibt einen Fehler, wenn die von der Uhr angezeigte Stunde zwischen der Stunde des Kochenanfangs und der Stunde des Kochenendes eingeschlossen ist. Der Fehler wird sofort akustisch und von Blinken des Symbols "A" signalisiert. Der Fehler kann mit der Änderung der Dauer oder der Zeit des Kochenendes verbessert werden. Bei Programmierungsfehlern werden die Relais immer ausgeschaltet.
ANNULLIERUNG EINES PROGRAMMS Das Drücken der Taste der Handfunktion erlaubt das Löschen eines Programms. Am Ende wird jedes vorbereitetes Programm automatisch gelöscht.

SÄUBERUNG DES GERÄTS

Vor jeglicher Säuberung das Gerät von dem Stromnetz abschalten und den Hahn für die Gaszufuhr schließen.
Säuberung der Kochfläche: Die Brennerköpfe, die emaillierten Edelstahlgitter, die emaillierten Deckelchen und die Flammenverteiler müsse regelmäßig mit lauwarmen Seifenwasser gesäubert, abgespült und gut abgetrocknet werden.
Flüssigkeit die eventuell beim Kochen über die Töpfe tritt, muss immer mit einem trockenen Tuch aufgewischt werden.
Falls das Öffnen oder Schließen von einer der Hähne schwierig sein sollte, diese nicht gewaltsam betätigen, sondern sofort den technischen Wartungsdienst rufen.
Säuberung der emaillierten Teile: Um die emaillierten Teile bei gutem Zustand zu erhalten, sollten sie oft mit Seifenwasser gereinigt werden. Keine Scheuermittel benutzen. Auch Säure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) sollten sofort von den noch warmen emaillierten Teilen abgewaschen werden.
Säuberung der Edelstahlteile: Die einzelnen Teile mit Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, indem man regelmäßig die vom Handel vorgesehenen Produkte benutzt. Nie Scheuermittel benutzten.
Säuberung der Flammenverteiler der Brenner: Da sie einfach aufgelegt sind, reicht es sie von ihren Plätzen abzuheben und mit Seifenwasser abzuwaschen. Nachdem sie gut abgetrocknet sind und die Öffnungen auf eventuelle Verstopfung hin kontrolliert worden sind, sie wieder korrekt auf ihren Platz legen.
Die innere Säuberung der Kristallscheiben des Ofens: Der Ofen ist mit der Möglichkeit ausgestattet, die innere Glasscheibe abzunehmen, indem einfach die 2 Schrauben (siehe Bild 39-41) entfernt werden, um die Säuberung der Glasscheiben von innen vornehmen zu können. Dieser Vorgang ist bei erkalteten Ofen mit einem feuchten Tuch vorzunehmen, ohne Scheuermittel zu benutzen.
Säuberung des Ofens von Innen: Für eine einfache Säuberung des Ofens von Innen, ist es praktisch die Türe abzumontieren, wie im Folgenden aufgezeigt:
Den Haken C **(Bild 40) in das Scharnier** D **einhängen. Die Tür halb auf stellen und mit den Händen die Tür zu sich ziehen, bis sie sich aushängt. Um die Türe wieder einzuhängen, andersherum vorgehen, dabei die zwei Sektoren** F **korrekt einführen.**

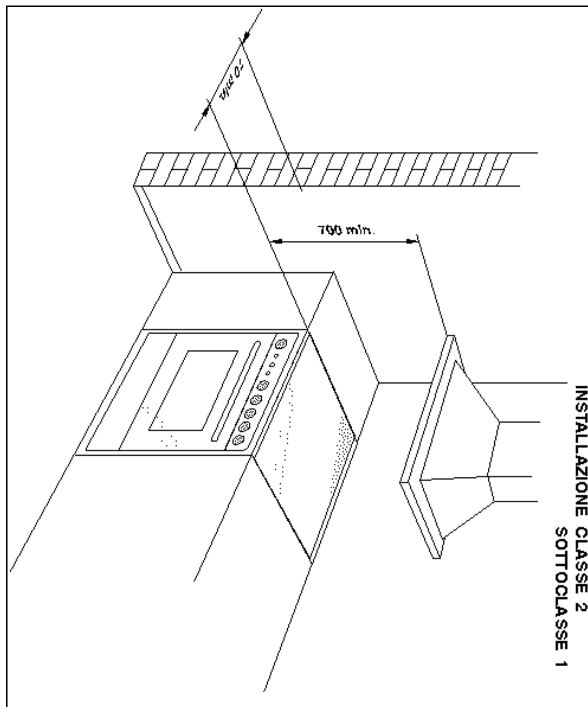


Fig. 1

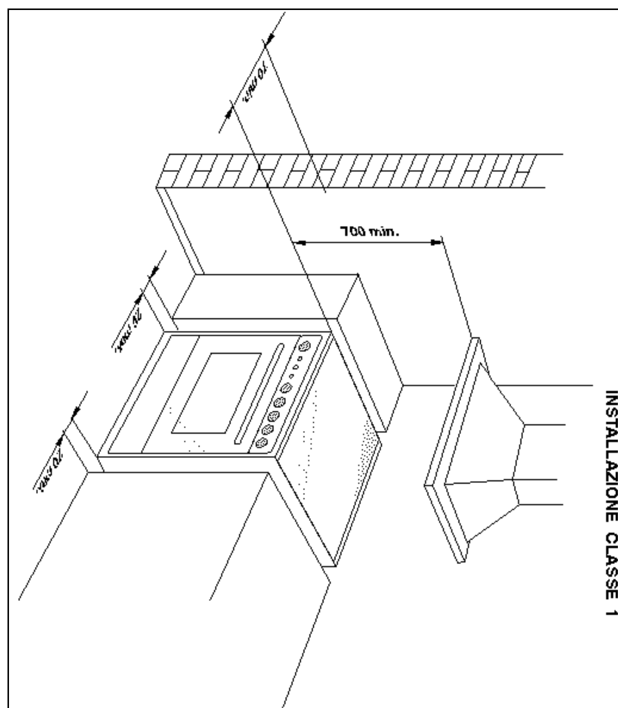


Fig. 2

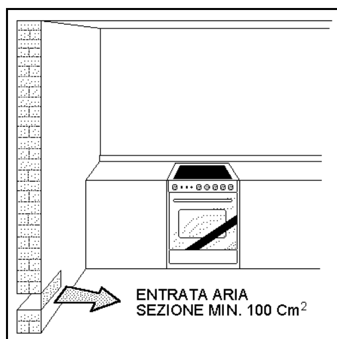


Fig. 3

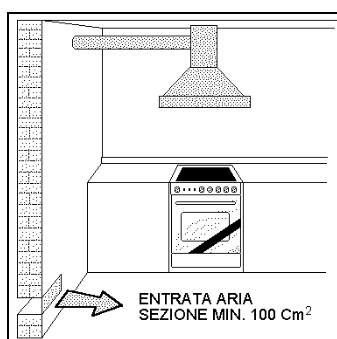


Fig. 4



Fig. 5

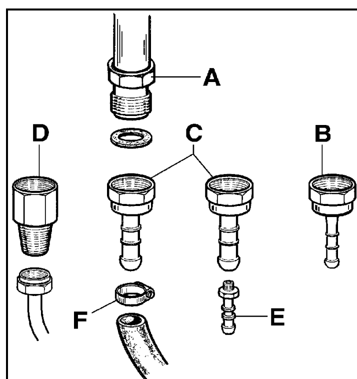
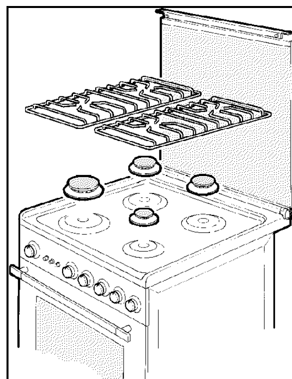
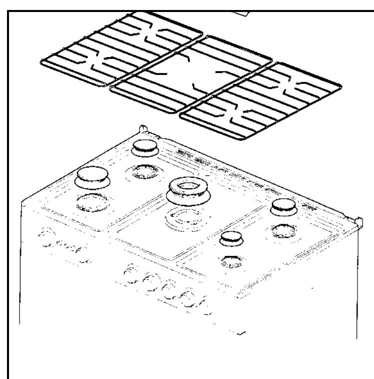
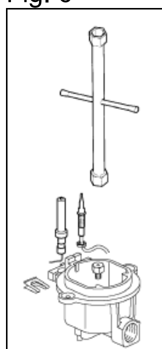


Fig. 6


Fig. 7A


Fig.7B


Fig. 8

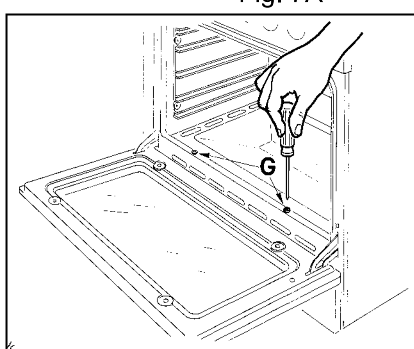
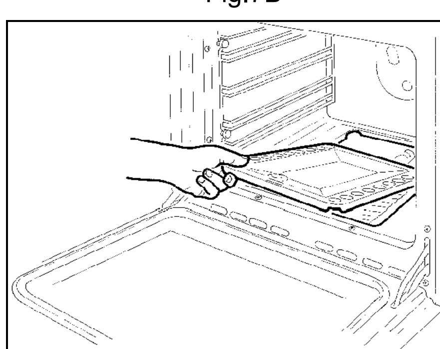


Fig. 9A


Fig. 9B

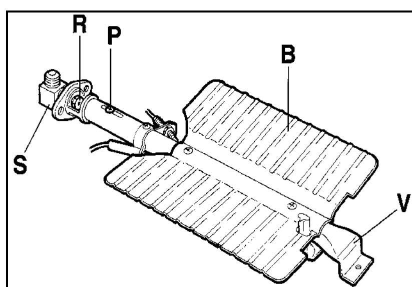


Fig. 10

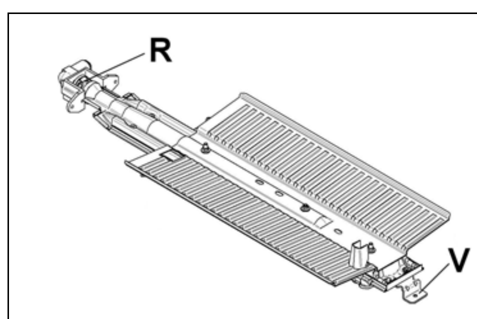


Fig. 11

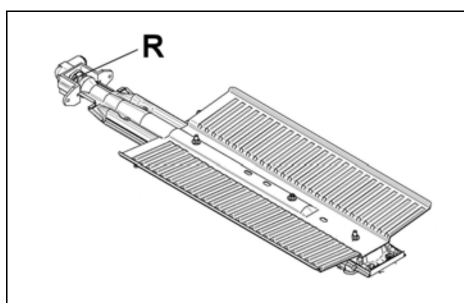
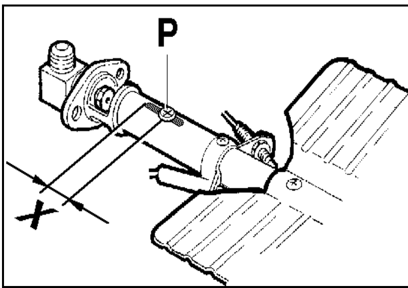


Fig.12



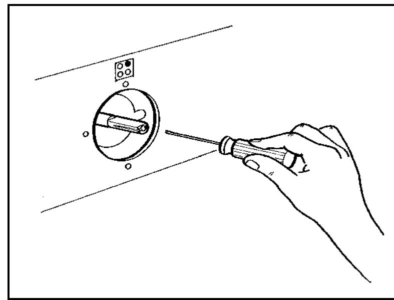
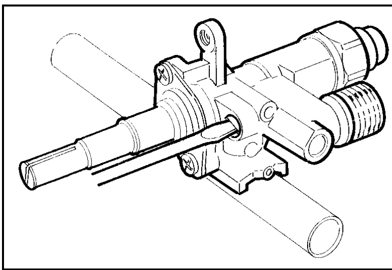
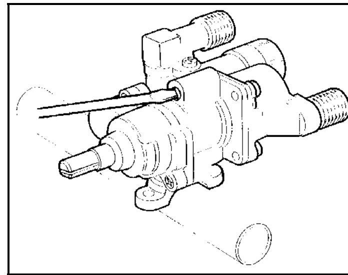


Fig.13 Fig.15





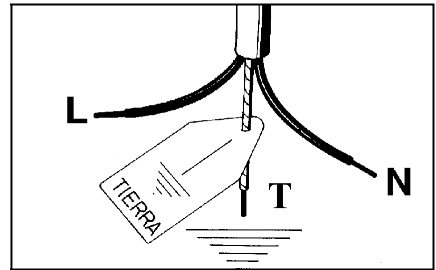
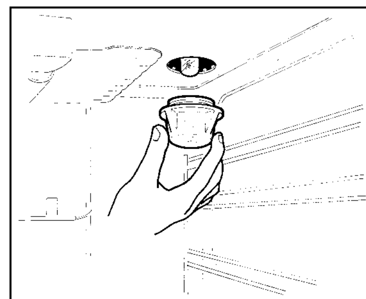
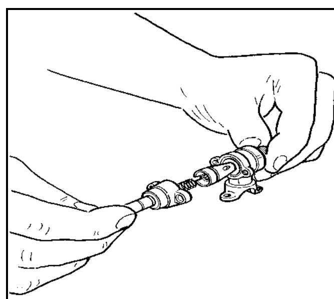


Fig.16 Fig.17 Fig. 18





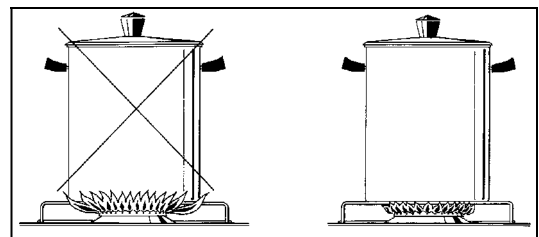
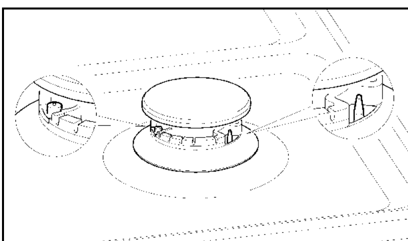
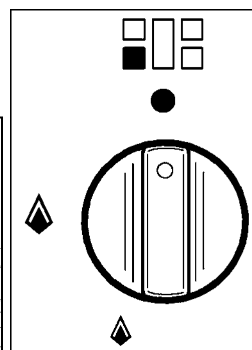
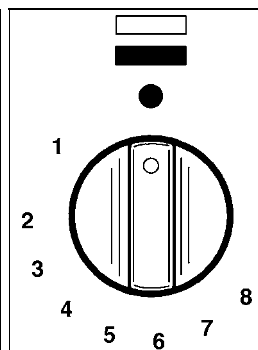


Fig.19 Fig.20 Fig.21







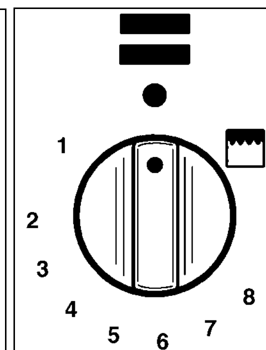
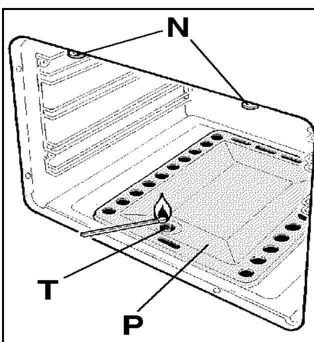
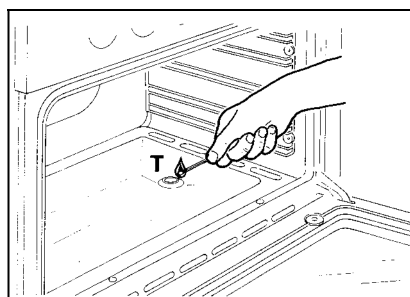


Fig. 22 Fig. 23 Fig.24 Fig.25





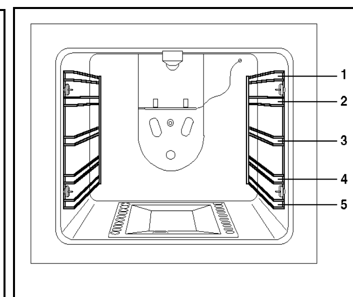


Fig.26 Fig.27 Fig.28

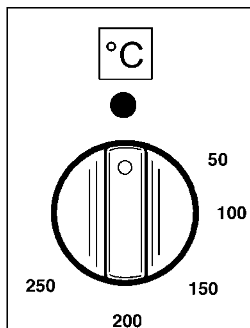
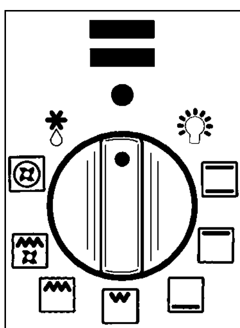
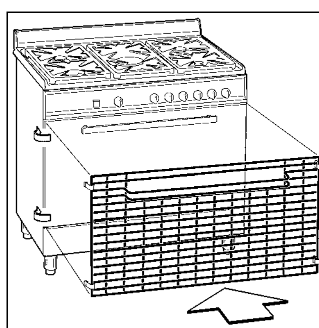


Fig. 29


Fig. 30


Fig. 31

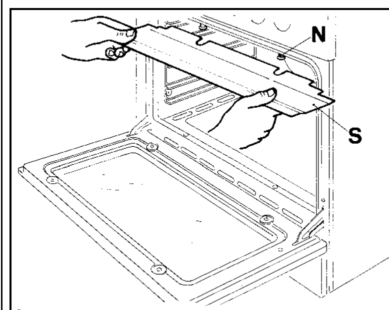


Fig. 32

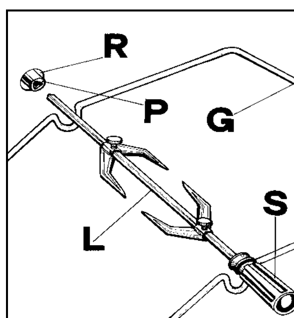


Fig.33

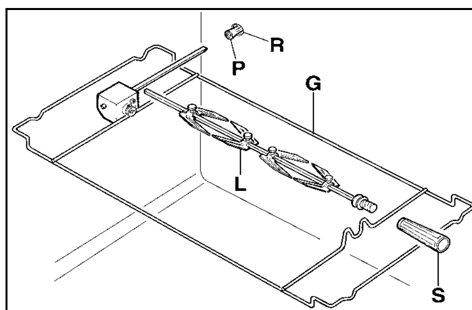
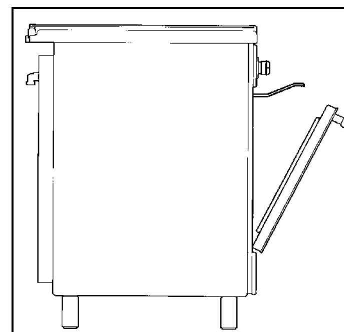
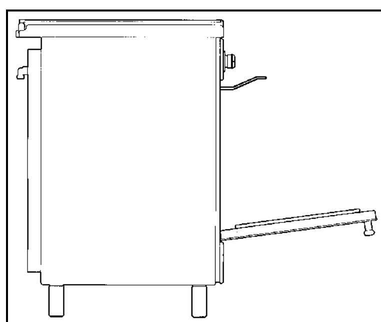


Fig.34


Fig.35


Fig. 36

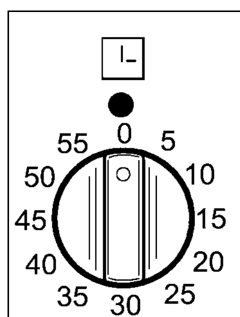


Fig. 37

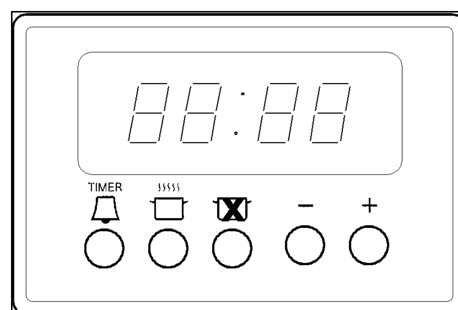
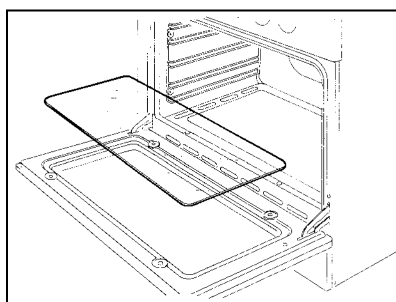


Fig. 38


Fig. 39

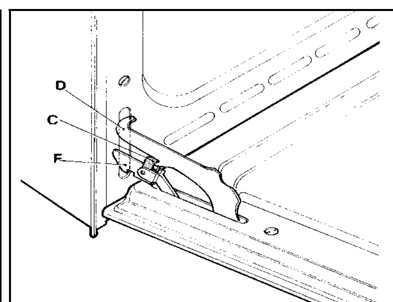


Fig. 40

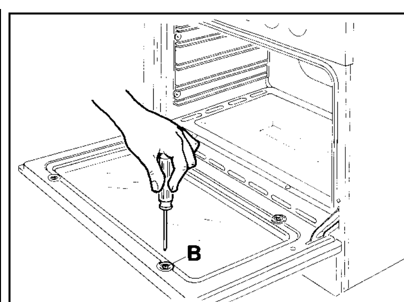
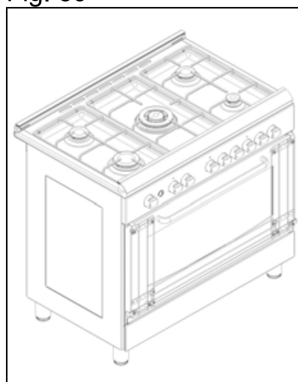


Fig. 41


Fig. 42



Cod. 310224